

Hirschschnitzel in Kürbispanade mit Tagliatelle, Karotten und Calvados-Sauce

Zubereitung

Hirschschnitzel sanft plattieren, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Durch die verquirlten Eier ziehen, mit den gemahlenden Kürbiskernen panieren und in Butterschmalz ausbacken. Für die Kräuter-Tagliatelle aus den Zutaten einen feinen Nudelteig bereiten und eine Stunde ruhen lassen. Dünn ausrollen und in etwa 4 mm breite Tagliatelle schneiden. Den Becher Sahne in einer Schwenkpfanne erhitzen, salzen und pfeffern und die Hälfte der Kräuter zugeben. Kurz köcheln lassen und die gekochten und abgossenen Tagliatelle darin vor dem Servieren schwenken.

Für die Chilikarotten die Karotten schälen, in Stücke schneiden und unter Zugabe von Butter, Chili, Honig, Salz und Pfeffer langsam im eigenen Saft zugedeckt bei kleiner Flamme bissfest dünsten. Calvados-Sauce: Zwiebeln in Butter ohne Farbe andünsten, die Äpfel zugeben und ein wenig weiterdünsten. Mit 2 cl Calvados ablöschen und mit dem Becher Sahne aufgießen. Etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen und pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Calvados abschmecken und bei Bedarf mit Stärke binden. Alles anrichten und mit Grantenmarmelade servieren.

Rezept: Sieghard Krabichler



Zutaten für 4 Personen

600 g Hirschschnitzel aus der Schale, Salz, Pfeffer, Mehl, 2 ganze Eier – verquirlt, 150 g Bio-Kürbiskerne – grob gemahlen, Butterschmalz

Chilikarotten:

1 kg Bio-Karotten, 1 Chilischote rot, 1 TL Honig, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

Kräuter-Tagliatelle:

400 g Finis Feinstes Mehl, 4 ganze Eier, Salz, 1 Becher Sahne, 1 Handvoll gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Thymian ...)

Calvados-Sauce:

2 kleine Zwiebeln – fein gehackt, 2 Äpfel – geschält in Stücken, 4 cl Calvados, 1 Becher Sahne, Salz, Pfeffer, Stärke zum Binden, Grantenmarmelade

Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an:

sik@bezirksblaetter.com

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken, Handybild reicht.



Wein des Monats

Querschnitt 2018, Weingut Kolfok, Neckenmarkt – Burgenland

Neckenmarkt an der ungarischen Grenze zählt mit Weinbergen auf knapp 500 Meter Seehöhe zu den höchsten Weinlagen im Burgenland und ist von vielfältigen geologischen Gegebenheiten gekennzeichnet. Der Grundgedanke von Kolfok ist es, unverwechselbare Tropfen entstehen zu lassen, die unmissverständlich ihre Herkunft andeuten.

Auge: tiefdunkles Rubingranat

Nase: feine rote Kirschrucht, zarte Würze und dunkle Waldbeeren

Gaumen: elegant, reife Kirschen, mineralisch und gut anhaltend, zartes Nougatfinish

Sorte: Zweigelt

Alkohol: 12,5 Vol. %

Artikelnummer: 2644117

Preis: € 14,30

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinsand GmbH
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at