Hirschsteak im Nussmantel
mit Apfelsauce und Honigkarotten

Zubereitung

Die Hirschsteaks leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl und mit Schlagsahne verquirltem Ei wenden und mit den Haselnüssen panieren. In Butterschmalz bei sanfter Hitze ausbacken.

Für die Sauce kleingehackte Schalotten und die in Stücke geschnittenen Äpfel in Butter anschwitzen, den Curry dazugeben, mit einem Spritzer Wermut versetzen und mit Wildfond oder Brühe ablöschen. Sahne dazugeben und die Sauce 20 Minuten köcheln lassen. Mixen und durch ein Sieb streichen, abschmecken.

Die Karotten in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Wasser oder Brühe angießen. Den Honig dazugeben und zugedeckt in etwa 20 Minuten die Karotten bei kleiner Hitze kernig garen. Die Petersilie unterheben und servieren. Dazu passen Bandnudeln, Spätzle oder Kroketten.

Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hirschsteak von der Keule
Öl, Pfeffer, Salz
200 g geriebene Haselnüsse
3 Eier
etwas Schlagsahne
Mehl zum Panieren
Butterschmalz

Apfelsauce
4 Schalotten
2 säuerliche Äpfel, geschält
1 TL Curry
1 Spritzer Wermut
250 g Sahne
200 ml Wildfond oder Brühe
Salz, Pfeffer
1 EL Butter

Honigkarotten
500 g Karotten in Stücken
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 EL würzigen Honig
1 Handvoll gehackte Petersilie

Wein des Monats
Allacher „All Red“ 2015

Das Weingut Vinum Pannonia Allacher liegt im Herzen des Weinbaugebietes Neusiedler See, das mit über zweitausend Sonnenstunden im Jahr gesegnet ist. Seit vielen Generationen erzeugt die Familie Allacher Weine höchster Qualität, denn nur die besten Trauben werden für die Weinerzeugung verwendet.

Auge: dunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, violette Reflexe
Nase: intensive Edelholzwürze, dunkle Beeren von Brombeeren bis Cassis, Gewürze klingen an, suggestives Bouquet
Gaumen: kraftvoll, saftiges, süßes Fruchtspiel, elegant, gut integrierte Holznote, bleibt sehr gut haften, dunkle Beerenfrucht im Nachhall, gute Länge, Zwetschken und Nougat im Rückgeschmack
Sorte: Zweigelt, Alkohol 13,7 % vol., ideale Genussreife bis 2023

Artikelnummer: 17068 15,
Preis: 6er-Preis gemischt, pro Fl. € 9,54

Erhältlich bei:

VINORAMA
Die Welt des Weines

MORANDELL
FÜHRENDER WEINSPEZIALIST SEIT 1926

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.
A-6300 Wörgl · Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at

Fotos: Radoslav Kellner, Vinorama