

Hirschsteak mit Bärlauchkruste Spargelragout und Bärlauchpüree



Zubereitung

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Daraus mit 200 ml Wasser, einer Prise Salz und Zucker in etwa 20 Minuten einen Sud kochen, abseihen und auf 100 ml einreduzieren lassen.

Den Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel in 50 g Butter glasig anschwitzen, den Spargel zugeben und andünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Fond angießen und bissfest fertigdünsten. Sahne und etwas fein geschnittenen Bärlauch zugeben und wenn notwendig mit etwas Maisstärke binden.

Für die Kruste 40 g Bärlauch mit dem Knödelbrot in der Küchenmaschine ganz fein hacken, mit 80 g Butter mischen, salzen und pfeffern.

Für das Püree 60 g Bärlauch in 100 ml Milch in der Küchenmaschine pürieren. Die Kartoffeln schälen und in Sazwasser gar kochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken, das Milch-Bärlauch-Gemisch zugeben und zu einem feinen Püree mixen. Abschmecken mit Salz und Muskat, ein EL Butter rundet die Sache ab.

Die Medaillons in Butterschmalz scharf beidseitig anbraten, in eine feuerfeste Form geben. Die Kruste daraufstreichen und im Rohr bei großer Hitze gratinieren.

Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Hirschnuss in Medaillons
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Bärlauch
- 80 g Knödelbrot
- 1 kg weißer Spargel
- 150 g Butter
- 1 Zwiebel feingehackt
- 800 g mehliges Kartoffeln
- 100 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker, Muskat
- 100 ml Sahne

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.

Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.



Wein des Monats

Carménère Reserva 2015 Haras de Pirque, Pirque – Chile



Das chilenische Weingut Haras de Pirque liegt südlich von Santiago de Chile im bekannten Maipo Valley. Diese Region wird auch „Bordeaux des Südens“ genannt. Dort herrscht ein mediterranes Klima, das von den Anden im Osten und dem Pazifischen Ozean im Westen beeinflusst wird.

Auge: dunkles Rubin

Nase: würzige Noten von Rosmarin, Zimt und Lorbeerblättern, sortentypisch nach Veilchen und Rosenpaprika

Gaumen: sehr gute Struktur, Beerenanklänge, langer Nachhall

Sorten: Carménère, Cabernet Sauvignon

Alkohol: 14 % vol., ideale Genussreife bis 2020

Artikelnummer: 21344 15, Einzelpreis pro Fl. € 10,40

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.
A-6500 Wörgl · Wörgler Boden 13-15
Tel. +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588
E-Mail: vin@vinorama.at · www.vinorama.at