

Karottensuppe mit Hirschschenken

Weihnachtsmenü 2018 – Teil 2

Zubereitung

Für den Grissini-Teig alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Mit einem Nudelholz dünn ausrollen, mit einem Messer dünne lange Grissini schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Bei 180 Grad für 20 Minuten backen.

Für die Suppe Zwiebeln, Lauch, Karotten und Apfel in kleine Würfel schneiden. In einem Topf das Gemüse mit der Butter hell andünsten, mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren. Alle restlichen Zutaten dazugeben und für ca. 30-40 Minuten weich kochen. Die Suppe mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Zum Anrichten den Rohschinken um die Grissini wickeln, die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und je einen Löffel von den gerösteten Haselnüssen, ein paar Scheiben Karotten und etwas Kresse darüber geben. Ein paar Tropfen Haselnussöl in die Suppe träufeln und heiß servieren.

Zutaten für 4 Personen:

Grissini-Teig:

- 250 g Roggenmehl
- 160-200 ml Wasser
- 50 g geriebene Haselnüsse
- 4 EL Haselnussöl (oder Olivenöl)
- 1 TL fein gehackten Thymian
- Salz, Pfeffer
- 16 Scheiben Hirschrohschinken

Suppe:

- 2 Zwiebeln, 1 Lauch,
- 5 Karotten, 3 Gelbe Rüben,
- 1 Apfel
- 100 g Butter,
- 700 ml Gemüsefond oder Wasser,
- 500 ml Sahne,
- 100 ml Weißwein,
- 100 ml Orangensaft
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Thymianzweig,
- einen Schuss Apfelessig
- Salz, Pfeffer,
- etwas Chili

Deko:

- 20 dünne rohe Karottenscheiben
- ganze Haselnüsse geröstet
- Gartenkresse, Haselnussöl



Wein des Monats

Blaifränkisch, Ried Ruster Umriss 2015 Weingut Feiler-Artinger, Rust

Die große Liebe zum Wein, aber auch zur Natur und den Reben prägt das Handeln und Denken der Ruster Winzerfamilie Feiler. Daher werden die wertvollen Weingärten von Winzer Kurt Feiler auch mit sorgsamer Hand und rein biologisch bearbeitet. Das macht die Weine des Weinguts zu Kunstwerken, geschaffen durch die Symbiose aus Klima, Boden und der Persönlichkeit des Winzers.

Auge: dunkles Purpur

Nase: intensive Brombeerfrucht, zarte Pfeffernote

Gaumen: sehr elegant, fruchtig-würzig, feines tiefes Tannin

Sorte: Blaifränkisch

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnummer: 11318 15

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 13,70

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversand 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



Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim.

Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde aktuell für 2019 mit 17 Punkten und drei Hauben im Gault Millau bewertet.

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.