

Marinierter Hirschrücken mit Radicchio-Risotto

Zutaten für 4 Personen:

600 g ausgelösten Hirschrücken
in 2 cm dicke Medaillons geschnitten
4 cl Gin
2 EL Olivenöl
8 zerdrückte Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner geschrotet
1 TL Majoran getrocknet
1 Prise getrocknete Chili
einige Körner Kardamom
1 Prise Zucker
Öl zum Braten
Knoblauchzehe
Rosmarinzwig

Risotto:

320 g Risottoreis (Arborio)
200 g Radicchio
geschnitten, nur die roten Teile
6 Schalotten fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe in feinen Würfeln
1 TL Zucker
150 g Paznauner Almkäse
in 1x1 cm großen Würfeln
1 Pkg Suppengrün
1 Zwiebel
1 Handvoll Petersilie gehackt
100 ml Rotwein
100 g Butter
Salz
Pfeffer

Rezept von
Siegfried Krabichler



Zubereitung

Aus Gin, Olivenöl und den Gewürzen im Mörser eine Paste mörsern und die Hirschrücken-Medaillons damit dünn bestreichen. Etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur marinieren lassen. Inzwischen aus dem Suppengrün und der Zwiebel eine Gemüsebrühe kochen (etwa 1 l).

Den Risottoreis in Butter anschwitzen, den Radicchio und den Knoblauch dazugeben, kurz mitrösten, salzen, pfeffern, den Zucker dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit der Gemüsebrühe den Risotto zur cremigen Konsistenz fertig garen, abschmecken und kurz vor dem Servieren den gewürfelten Almkäse unterheben.

Die marinierten Hirschrücken-Medaillons aus der Marinade nehmen, trockentupfen, salzen und in Öl von beiden Seiten je etwa zwei Minuten scharf anbraten. Kurz rasten lassen und auf dem Risotto anrichten. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Wein des Monats

Malbec Reserva 2012
Bodega Norton, Lujan de Cuyo



Im Herzen von Mendoza gründete Sir Edmund Norton 1895 die Bodega. Er war sicher, dass sich am Fuße der Anden dank kristallklarem Schmelzwasser und dem Schutz vor feucht-kalter Pazifikluft Top-Weine erzeugen lassen. Dieser Ansicht war auch Gernot Langes-Swarovski. Er kaufte 1989 die Bodega, die heute zu den argentinischen Vorzeigebetrieben zählt.



Auge: tiefrot
Nase: reife schwarze Früchte, Veilchen und Tabak, feine Röstaromen mit Vanilletouch
Gaumen: sehr komplex, dichte Struktur, würzige Anklänge mit etwas Schwarzkirsche unterlegt, präsenste Tannine
Sorte: Malbec
Alkohol: 14 % vol., ideale Genussreife bis 2019
Artikelnummer: 19556 12,
Preis: 6er Preis gemischt, pro Fl. € 11,30

Erhältlich bei:



vinorama.at
DER ONLINE WEINVERSAND

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

