

Rehravioli mit Haselnüssen sauren Blaubeeren und Salatherzen

Zutaten für 4 Personen:

Raviolifülle:

300 g Rehrschlängel, 1 Karotte,
1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel,
3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt,
1/2 l Rotwein, 200 ml Wildfond,
2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer

Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß (De Cecco),
5 Eigelb, 4 EL Wasser,
4 EL Olivenöl, Salz

Haselnusscreme:

100 g Haselnüsse, 1 Zwiebel,
100 ml Weißwein, 200 ml Milch,
50 ml Sahne, Salz, Pfeffer,
1 EL Balsamicoessig, 1 EL Butter

weilers:

4 Kopfsalatherzen, 100 g Blaubeeren,
100 ml Balsamicoessig, 3 EL Butter

Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist derzeit als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler beschäftigt.

Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde 2015 erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.



Zubereitung

Den Rehrschlängel zuputzen und in grobe Stücke schneiden, das Wurzelgemüse in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Das Fleisch in einem Topf scharf von beiden Seiten anbraten und das Gemüse dazugeben. Wenn das Gemüse braun angeröstet ist, Tomatenmark dazugeben und für drei Minuten mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und die Gewürze dazugeben. Auf die Hälfte einreduzieren, danach mit Wildfond aufgießen und für 40 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und kaltstellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Für den Nudelteig alle Zutaten vermischen und so lange kneten, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig für 30 Min. kaltstellen. Wenn das Fleisch abgekühlt ist, in feine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen. Mit der Sauce mischen und noch einmal aufkochen. Falls die Masse noch leicht flüssig ist, abbinden, auskühlen lassen.

Für die Haselnusscreme die Zwiebel in Würfel schneiden und mit den Haselnüssen in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Balsamico ablöschen und köcheln lassen. Nach fünf Minuten Sahne, Milch, Salz, Pfeffer dazugeben und zu einer feinen Creme mixen.

Den Nudelteig dünn ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Jeweils einen Esslöffel von der Fülle darauf geben und zu kleinen Taschen formen. Die Ravioli vier Minuten in Salzwasser kochen, in brauner Butter schwenken. Zum Anrichten die Blaubeeren mit Balsamicoessig marinieren. Den Kopfsalat abzupfen, salzen und kurz bei sehr starker Hitze angrillen. Zum Garnieren ein paar geröstete Haselnüsse darüberstreuen.

Wein des Monats

Rubin Carnuntum Zweigelt 2014 Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Ist es möglich, Weine zu planen? Nein. Das Entstehen eines großen Weines wird im Wesentlichen von Dingen geformt, die nicht fassbar sind. Diese Erkenntnis hat Gerhard Markowitsch in ihren Bann gezogen. Es sind die Entscheidungen aus dem Inneren, die zum Erfolg führen, ist er überzeugt – mit Spontanität, Experimentierfreude, Neugier, Talent!

Auge: tiefdunkles Rubin

Nase: Wildkirschen

Gaumen: feine Mokkanoten, am Gaumen saftig, rote Beeren, einladende Stilistik, gebrannte Nüsse, engmaschiges Tannin, beeindruckende Substanz

Sorte: Zweigelt

Alkohol: 13,1 % vol., ideale Genussreife bis 2019

Artikelnummer: 18235 14, Preis: 6er-Preis gemischt, pro Fl. € 10,90

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

