

# Roh marinierter Rehrücken mit Roter Bete, Sellerie und Walnüssen

Teil 1 unseres Weihnachtsmenüs

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rehrücken roh, ausgelöst und zugeputzt
- 2 ganze Knollensellerie
- 5 Rote Bete gekocht
- 1 kleines Walnussbrot
- 4 EL Balsamicoessig dunkel
- 6 EL Weißweinessig
- ca. 70 ml Walnussöl
- 5 eingelegte schwarze Nüsse
- 100 g rote Johannisbeeren
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung

Den rohen Rehrücken hauchdünn aufschneiden und mit 2 EL Walnussöl, Pfeffer und Salz marinieren. Beide Knollensellerie schälen, ein Stück würfeln und in kochendem Salzwasser 35 Minuten garen. Das Wasser abgießen und die Würfel im Mixer mit 2 EL Walnussöl und Salz zu einer feinen Creme mixen. Den zweiten Sellerie mit der Maschine hauchdünn aufschneiden und mit Weißweinessig, Zucker und 2 EL Walnussöl einmal aufkochen. Zwei Rote Bete ebenfalls mit der Maschine aufschneiden und mit Balsamicoessig und Zucker marinieren. Die anderen drei Röhren im Mixer mit etwas Salz ebenfalls zu einer feinen Creme mixen. Das Walnussbrot zerzupfen und mit 100 ml Wasser, 5 EL Walnussöl und Salz aufkochen und zu einer feinen Paste mixen. Diese auf ein Blech mit Backpapier streichen und im Ofen ca. 20 Minuten bei 160 Grad trocknen. Die schwarzen Nüsse von der Flüssigkeit befreien und mit Pfeffer und einer Prise Salz zu einem Pesto mixen.

Zum Anrichten die Sellerie- und Rübenscheiben zu kleinen Hütchen eindrehen und jeweils mit der Rote-Bete- und Selleriecreme füllen (am besten mit einer Spritzflasche). Auf dem Teller mit dem marinierten Reh platzieren. Etwas von dem schwarzen Nuss-Pesto draufgeben und mit den Brotcrackern und frischen Johannisbeeren garnieren. Mit dem Essig, in dem die Rote Bete eingelegt war, begießen und servieren.



## Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler. Das hoteleigene À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde 2014 erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet. Krabichler erlernte sein Handwerk bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl, war Sieger beim Cooking Contest in der Tirolausscheidung und Praktikant bei Lisl Wagner-Bacher.



## Wein des Monats 2013 Trentangeli Castel del Monte DOC, Tormaresca, Castel del Monte

Leidenschaft, Mut und Vertrauen in das enorme Potenzial Apuliens waren die Beweggründe für die bekannte Winzerdynastie Antinori, in dieser Gegend ihre Fühler auszustrecken und schließlich zu investieren. Ein gutes Gespür, denn die autochthonen apulischen Rebsorten bringen prächtige Weine höchster Qualität hervor.

### Der Wein:

Farbkraftiges Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren- und Kirschnoten, mit zartem Schokotouch, am Gaumen cremige Textur, ausgesprochen füllig und dicht, fruchtig nach Schwarzkirschen, intensives, feingranulares Tannin, langer wohliger Abgang.

Alkohol: 14 %

Erhältlich bei:



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

