

# Spargel, Hirschrücken, Bärlauch mit Trüffelkartoffeln und Hollandaise

## Zubereitung

Den Hirschrücken parieren und in vier Stücke schneiden. Aus Wacholder, Pfeffer und Koriander im Mörser eine Gewürzmischung bereiten und den Rücken damit einreiben. Eine Stunde marinieren lassen.

Für die Hollandaise die Schalotte, eine Handvoll Spargelschalen, Brühe, Essig und Wein aufkochen und einreduzieren lassen. Danach abseihen, es sollten etwa 50 ml Flüssigkeit übrigbleiben. Die Eier trennen und die Dotter dazugeben. Im Wasserbad schaumig aufschlagen, die zerlassene Butter zugeben und weiter aufschlagen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss den Estragon dazugeben.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser kochen. In Butter schwenken. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Alufolie mit zerlassener Butter bestreichen, den Spargel darauflegen, mit Salz, Butter und Zucker würzen und in der Folie einschlagen. Im Rohr bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten garen (je nach Spargelstärke).

Den Hirschrücken in Butterschmalz braten und mit Salz würzen. In eine Küchenmaschine Pinienkerne, Bärlauch, Öl, Parmesan, Salz und Pfeffer geben und ein feines Pesto mixen. Den Spargel aus der Folie auf Teller geben, Hirschrücken und Kartoffeln mit Hollandaise nappieren und mit Bärlauchpesto ergänzen.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg weißen Spargel,  
Butter, Zucker,  
Alufolie,  
800 g Hirsch- oder Rehrücken,  
Wacholderbeeren,  
Pfefferkörner,  
Koriandersamen,  
Butterschmalz,  
6 Eier, 1 Schalotte gewürfelt,  
50 ml Balsamessig weiß, 50 ml Weißwein,  
200 g Butter, Saft und Schale einer Limette,  
einige Blättchen Estragon,  
1 Prise Cayennepfeffer,  
100 ml Brühe, 100 g Pinienkerne,  
200 ml Rapsöl, 100 g frischen Bärlauch,  
50 g Parmesan, Salz, Pfeffer,  
800 g Trüffelkartoffeln (oder andere)

### Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an:  
[sik@bezirksblaetter.com](mailto: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

### Merlot Reserve 2016 Leo Aumann, Tribuswinkel

Anfang der 1990er übernahm Leo Aumann den gemischten landwirtschaftlichen Betrieb und richtete ihn auf den Weinbau aus – mit großem Erfolg! Leo Aumann weiß die vielfältigen geologischen Gegebenheiten in der Thermenregion bestens zu nutzen. Das stellt er mit facettenreichen und herkunftstypischen Weinen jedes Jahr aufs Neue unter Beweis.

**Auge:** dunkles Rubingranat

**Nase:** zarte Kräuterwürze, Kirschen und Zwetschken

**Gaumen:** elegante Röstaromen, feine Würze, süßes Beerenkonfit

**Sorte:** Merlot

**Alkohol:** 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2026

**Artikelnummer:** 21444 16, Einzelpreis pro Fl. € 11,40

**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](mailto:vino@vinorama.at) · [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at)