

Tatar vom Hirschrücken

Weihnachtsmenü Teil 1

Zubereitung

Apfelsaft, Wasser, Zucker, Salz, Kümmel und Weißweinessig in einen Topf geben und darin die Gelbe Beete auf kleiner Flamme weichkochen. Danach im Sud abkühlen lassen. Die gekochte Beete schälen und je nach Belieben ausstechen oder in kleine Würfel schneiden. Mit dem Kochsud marinieren. Für die Walnussmayonnaise Eigelb, Senf und 2 EL weißen Balsamicoessig in einen Messbecher geben und mit dem Walnuss- und Rapsöl zu einer Mayonnaise aufmixen. In eine Spritzflasche abfüllen.

Das Rotkraut vierteln, ein Viertel in feine Streifen schneiden. Das restliche Rotkraut entsaften und mit 4 EL Balsamicoessig, 2 EL Johannisbeersaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Rotkrautstreifen mit etwas von dem Rotkrautsaft marinieren. Den Hirschrücken in feine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, 2 cl Gin, einer Prise Zucker und 2 EL Walnussöl würzen und gut mischen. Das Hirschtatar flach auf einen Teller verteilen, die Gelbe Beete daraufgeben. Walnussmayonnaise, den Rotkrautsalat und die frischen Walnüsse verteilen. Noch etwas Walnussöl in die Rotkrautvinaigrette geben und mit dieser servieren.



Wein des Monats

Pinot Noir Classique 2015 Weingut Pöckl, Mönchhof

Auf rund 39 Hektar im burgenländischen Seewinkel produziert die Familie Pöckl in Familientradition seit 100 Jahren in einem (arbeits-)intensiven Dialog mit der Natur, den klimatischen Bedingungen und den Bodenverhältnissen individuelle, charaktervolle Rotweine. In den daraus hervorgehenden Weinen sollen die feinen Nuancen von regionaler Typizität, Klima und Lage durch die Sorgfalt der Weingartenarbeit und die Vinifizierung wahrnehmbar werden – mit allen Sinnen.

Auge: kräftiges Rubingranat, zarte Randaufhellung

Nase: zart floral unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, dezente Kräuterwürze

Gaumen: rote Früchte, seidige Tannine, fruchtiger Nachhall

Alkohol: 12,5 % vol., ideale Genussreife bis 2024

Artikelnummer: 19543 15

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 14,90

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinverandgesellschaft m.b.H.
A-6308 Gloggnitz - Wörgl (Zoostr. 13-15)
Tel. +43 5312 785439 Fax +43 5312 785488
E-Mail: vinor@vinorama.at www.vinorama.at



Zutaten für 4 Personen:

- ca. 400 g Hirschrücken
- 2 cl Gin
- 4 Stk Gelbe Beete
(kann auch Rote Beete verwendet werden)
- 1/2 l Apfelsaft
- 200 ml Wasser
- 200 ml Weißweinessig
- 2 EL Kümmel, 50 g Zucker, 50 g Salz
- 100 ml Walnussöl, 50 ml Rapsöl
- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- Balsamicoessig
- 2 EL Johannisbeersaft
- 20 Stk Walnüsse ganz



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 2017 mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.