



Wildfleischravioli mit Hirschschenken

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig rasch zu einem Nudelteig verkneten, in Klarsichtfolie einpacken und mindestens eine Stunde rasten lassen. Dünn ausrollen und etwa 8 cm große Kreise ausstechen.

Für die Fülle die Schalotten fein schneiden, Knoblauch würfeln und in Butter sanft anbraten. Nachdem die Schalotten etwas Farbe genommen haben, das Wildfaschierte zugeben und dünsten. Die Crème fraîche unterheben, mit Wildfond auffüllen und zu einer relativ trockenen Masse einreduzieren lassen. Granenmarmelade unterrühren, mit Pfeffer, Salz und ev. Wacholder würzen.

(Sollte die Masse zu feucht sein, einen EL Semmelbrösel untermischen und erneut abschmecken.) Die gehackte Petersilie untermischen. Die Teigkreise mit Wasser an den Rändern befeuchten, einen Teelöffel Wildmasse daraufgeben und durch Andrücken (mit einer Gabel) gut verschließen.

Die Ravioli werden in kochendem Salzwasser fünf Minuten gegart. Dazwischen die Pinienkerne in der trockenen Pfanne leicht braun rösten, Butter und den Hirschschenken zugeben. Die Ravioli aus dem Salzwasser heben, in die Butter mit Pinienkernen und Hirschschenken geben und sofort servieren. Dazu passt ein Krautsalat.

Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

300 g Dinkelmehl,
200 g Weizenmehl glatt,
5 Eier, 1 TL Salz,
2 EL Olivenöl, 2 EL Wasser

Fülle:

60 g Butter, 60 g Schalotten,
1 Knoblauchzehe,
350 g Faschiertes von
Hirsch, Gams oder Reh,
50 g Crème fraîche,
1 El Granenmarmelade
100 ml Wildfond (Glas),
1 Ei, Salz, Pfeffer, Wacholder,
gehackte Petersilie,
Semmelbrösel nach Bedarf

Servieren:

80 g Pinienkerne,
100 g Hirschschenken gewürfelt
2 EL Butter



Wein des Monats

2013 St. Laurent Selektion, Winzerhof Landauer-Gisperg, Tattendorf

Der Winzerhof Landauer-Gisperg macht Wein mit Leidenschaft. Johanna und Franz Landauer-Gisperg arbeiten auf über 27 ha Weingärten in Tattendorf/Thermenregion/Niederösterreich und gehören zur Gruppe der „Burgundermacher“. Mit viel Engagement und Leidenschaft sind sie bedacht, im Einklang mit der Natur höchstmögliche Qualität zur Flaschenreife zu bringen. Dazu bedarf es der Harmonie von Boden, Klima und Rebstock, die durch die gezielte biologische Anbaumethode erreicht wird. Den Beweis bringen die finessenreichen, ausdrucksstarken und trinkfreudigen Rotweine sowie die fruchtig frischen Weißweine.

Der Wein:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Duft nach dunklen, knackigen Beeren, elegante Röstaromen, kräftig am Gaumen, anregender Abgang. **Alkohol:** 13,5 %

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