



# Saltimbocca vom Hirsch

## mit Karotten, Pilzen, Gnocchi und Holundersauce

### Zutaten für vier Personen

8 dünne Hirschschnitzel aus der Nuss  
8 Scheiben Parma-Schinken

16 Blättchen Petersilie, Salz, Pfeffer,  
Wacholder, Rapsöl

### Karotten

500 g Bio-Karotten

1 EL Honig

1 TL geriebener Ingwer

Salz, Pfeffer

### Pilze

400 g braune Champignons oder andere  
Pilze

1 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer,

### Gnocchi

1 kg mehliges Kartoffeln, Meersalz

250 g Mehl

1 Ei Butter, 1 Ei, Muskat, Salz

### Holundersauce

500 ml Wildfond

3 Schalotten in kleinen Würfeln

1 EL Holundermarmelade (Reformhaus),

es geht auch Heidelbeer, Brombeer,

1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

### Garnitur:

frittierte Petersilienblättchen

## Zubereitung

Die Kartoffeln auf einem Blech auf Meersalz legen und 1 Stunde bei 200 Grad in den Ofen schieben. Danach schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Mehl, zerlassener Butter und Ei einen Teig kneten. Gnocchi formen und in Salzwasser kochen. (Testgnocchi

kochen, wenn es zerfällt, etwas Mehl zugeben). Vor dem Anrichten in Butter leicht anbraten.

Für die Sauce die Schalotten in Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen und die Marmelade zugeben. Einreduzieren lassen, mit Wildfond aufgießen und 20 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb passieren und weiter reduzieren. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Die Pilze vierteln und in Rapsöl braten. Die Karotten schäl-

len, mit Honig und Ingwer weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hirschsteaks plattieren, mit Parmschinken und Petersilienblättern belegen und zusammenklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Rapsöl beidseitig scharf anbraten und etwa 10 Minuten bei 70 Grad im Ofen ruhen lassen. Anrichten und mit der frittierten Petersilie garnieren. ■

REZEPT: SIEGHARD KRABICHLER

## Wein des Monats

**2011 Blaufränkisch Johanneshöhe, Weingut Prielier, Schützen am Gebirge**

Der Schütznere Stein ist ein Teil des Hügellandes am Westufer des Neusiedler Sees. Auf dieser Erhebung mitten im Naturschutzgebiet liegen die 20 Hektar Weinberge des Weingutes Prielier. Ein Terroir, wie es idealer nicht sein könnte. „Wir wollen den Charakter der Region ins Glas bringen“, sagt Georg Prielier. Strenge Ertragsbegrenzung dient diesem Ziel ebenso wie kurzer Rebschnitt, eine hohe Laubwand und Geduld, um den Trauben Zeit zu geben, ihre Reife zu finden.

### Der Wein:

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, in der Nase einladendes

Fruchtbukett nach frischen Zwetschken und Weichseln, elegante Würze, sehr klassisch, am Gaumen frisch strukturiert, saftige Kirschfrucht, feiner Schokotouch, Waldbeerennoten im Finale, gute Länge. Alkohol: 13 %

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



MORANDELL

FOHRENDER WEINSPZIALIST SEIT 1926

