

REHROULADEN MIT KAROTTENFÜLLUNG, BÄRLAUCHPOLENTA UND CHILI-KAROTTEN

ZUBEREITUNG

Die Rehfileischscheiben werden flach geklopft, mit Senf und Tomatenmark bestrichen, gewürzt und mit Bauchspeck, blanchierten Karottenstiften und Frühlingszwiebelstiften belegt, anschließend straff eingerollt und fixiert. In heißem Öl rundum anbraten, herausnehmen und im Bräter Zwiebel sowie Wurzelgemüse rösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Fond aufgießen, Rouladen wieder einlegen und zugedeckt schmoren, bis das Fleisch zart ist. Die Sauce anschließend pürieren, passieren und abschmecken.

Die Polenta in leicht gesalzenem Wasser oder Brühe cremig kochen und zum Schluss den pürierten Bärlauch, Butter und Parmesan unterrühren.

Für die Chili-Karotten die Karotten in Butter oder Öl anbraten, Knoblauch und Chili zugeben, mit etwas Flüssigkeit ablöschen und bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, nach Wunsch mit Petersilie verfeinern.

Zum Anrichten die Polenta auf Teller geben, die aufgeschnittenen Rouladen darauflegen, mit Sauce überziehen und mit den Chili-Karotten servieren.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



WEIN DES MONATS

AMISTAR IL SECONDO ROSSO 2023, WEINGUT PETER SÖLVA

Das Weingut Peter Sölva zählt zu den ältesten Weinbaubetrieben in Kaltern-Überetsch. Seit 10 Generationen widmet sich unsere Familie der Passion, im Einklang mit der Natur den Weinanbau und den Weinausbau mit Respekt zu pflegen. Heute erzeugen wir 60 % Rotweine in unseren Tallagen um den Kalterer See zwischen 224 und 400 Metern Meereshöhe und 40 % Weißweine in unseren Hanglagen von 400 bis 600 Meter Meereshöhe.

Unsere Familiengeschichte stand immer im Mittelpunkt unserer Arbeit und steht auch heute noch mit den historischen Namen DeSilva (Handschrift des Bodens, alte Reben) und Amistar (Handschrift der Familie, Erinnerung an unsere spanischen Wurzeln) als Ausdruck und Charakter unserer Philosophie. Unser Wein ist die Vollendung von jahrhundertelanger Hingabe für Weinbau in unserer Familie mit Respekt für die Natur, Liebe zum Detail und Verständnis für die Herausforderungen der Zukunft.

Granatrot bis Rubinrot in der Farbe. Der Duft erinnert an die Traubensorte, die in dem aktuellen Jahrgang am meisten vorhanden ist – von Waldfrüchten bis schwarzen Johannisbeeren. Durch die Sortierung der Traubenlots im Weinberg gibt es das Lot Nr. II von Amistar, das dann als „il Secondo“ im Holzfass reift und als „Amistar il Secondo – Amistar der Zweite“ präsentiert wird.

ANBAUZONE: Überetsch und Unterland, 224-300 m

REBSORTE: Merlot, Cabernet Franc und Lagrein

GESAMTSÄURE: 5,3 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 15 bis 18° C

SPEISEEMPFEHLUNG: Passt sehr gut zu hellem und dunklem Fleisch, Wild, Antipasti und Käse.

ALKOHOL: 14,0 Vol.-%

PREIS: € 18,50

ERHÄLTlich: Weinkellerei Meraner in Innsbruck oder im **Onlineshop** des Weingutes Peter Sölva unter www.soelva.com/de/weine-destillate-online

WEINGUT PETER SÖLVA

Goldgasse 33, I-39052 Kaltern (Südtirol)

Tel. +39 0471 964 650, info@soelva.com

www.soelva.com



PETER SÖLVA
Tenuta 1731 Weingut

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben Rehfileisch
(aus der Keule)
8 Scheiben Bauchspeck
2 Karotten, 2 Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel
250 g Wurzelgemüse
(Karotte, Sellerie)
200 ml Rotwein
400 ml Wildfond oder Rinderfond
Salz und Pfeffer, Tomatenmark
Senf, etwas Öl zum Anbraten

250 g Polenta
1 Liter Wasser oder Gemüse-
brühe
1 Handvoll frischer Bärlauch
50 g Butter, Salz
etwas Parmesan

500 g Karotten
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Chili
etwas Butter oder Öl
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer, Petersilie

