

SPINATRISOTTO MIT REHRÜCKEN IM WACHOLDERMANTEL

ZUBEREITUNG

Für das Spinatrisotto 200 g Blattspinat kurz blanchieren, abschrecken, ausdrücken und fein hacken. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen, 300 g Risottoreis zugeben und mit 100 ml Weißwein ablöschen. Nach und nach etwa 900 ml heiße Brühe einrühren. Gegen Ende der Garzeit den Spinat zufügen. Mit 50 g Butter und 60 g Parmesan cremig rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Rehrücken mit grob zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In Butterschmalz rundum scharf anbraten, anschließend mit Butter, Rosmarin und Knoblauch aromatisieren und bis zu einer Kerntemperatur von 54 bis 56 °C garen. Kurz ruhen lassen, in Medaillons schneiden und auf dem Spinatrisotto anrichten. Nach Belieben mit etwas Wildjus servieren.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Rehrücken

800 g Rehrücken, pariert
2 EL Wacholderbeeren
Pfeffer, grobes Meersalz
1 TL Thymianblättchen
1 EL Butterschmalz, etwas Butter
1 Knoblauchzehe, angedrückt
1 Zweig Rosmarin

Für das Spinatrisotto

300 g Risottoreis
200 g frischer Blattspinat
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 ml trockener Weißwein
ca. 900 ml heiße Gemüse-
oder Geflügelbrühe
50 g Butter
60 g frisch geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer
Muskatnuss



WEIN DES MONATS

KREUZJOCH – JAHRGANG 2023
WEINGUT JOSEF & PIA WURZINGER – TADTEN

Das pannonische Klima, die Einflüsse des Neusiedler Sees, die ausgeglichenen Bodenstrukturen und die naturnahe Produktion sind beste Voraussetzungen, um klare, ausdrucksvolle Weine zu keltern. Wein gehört zu allen fröhlichen Gesellschaften, aber auch zu traurigen Anlässen. Er kann Genuss- und Lebensmittel sein, aber auch Elixier und sogar Medizin. Was bedeutet: Wein ist Teil des Lebens und kann fast alles sein, wenn er gut ist – darum ist das Weingut Wurzinger ein bio-zertifiziertes Weingut.

AUGE: einladende, intensive, dunkle Beerenfrucht – Rubinrot

NASE: feine Röstaromen, vielschichtige Beerenaromen, zart nach dunkler Schokolade

GAUMEN: Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren, elegant und stoffig mit gut integrierten Tanninen

SORTEN: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot

ALKOHOL: 14,0 Vol.-%

ARTIKELNUMMER: 123002

PREIS: € 16,44

ERHÄLTlich:

WEINKELLEREI INNSBRUCK
MERANER
www.meraner.at

FAFGA – GRATIS- EINTRITTSKARTEN

Unter Vorweis
einer gültigen Jagdkarte
erhält man 2 Gratis-
Eintrittskarten!

Kontakt:
office@meraner.at
0512/585850

