

ORIENTALISCHES REHFILET IN DER CURRYPALATSCHINKE

ZUBEREITUNG

Für den Knoblauch-Sauerrahm wird der Sauerrahm mit fein geriebenem Knoblauch, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz glatt verrührt. Anschließend wird das Rehfilet in feine Streifen geschnitten, während Paprika, gelbe Tomaten und Zwiebel klein gewürfelt werden. In einer heißen Pfanne wird etwas Öl erhitzt, das Fleisch kurz und scharf angebraten und danach wieder aus der Pfanne genommen. Danach werden Zwiebel und Paprika angeröstet, mit Knoblauch, Currypulver und Paprikapulver gewürzt und kurz weitergeschmort. Die gelben Tomaten kommen dazu und werden nur kurz mitgegart, damit sie noch etwas Struktur behalten. Mit einem Schuss Wildfond oder Rotwein wird die Mischung abgelöscht, anschließend kommt das Rehfilet zurück in die Pfanne und wird nur noch kurz fertig gegart.

Für die Palatschinke werden die Eier mit etwas Milch, Curry, Kurkuma, Salz und Pfeffer verquirlt. In einer beschichteten Pfanne wird Butter erhitzt und vier Palatschinken gebacken. Die fertige Reh-Gemüse-Füllung wird auf der Palatschinke verteilt, mit zerbröseltem Schafskäse bestreut und mit frischer Petersilie verfeinert. Danach wird die Palatschinke zusammengeklappt und mit einem Klecks Knoblauch-Sauerrahm serviert.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

CURRYPALATSCHINKE:

4 Eier
2 EL Milch oder Schlagobers
1 TL Currypulver, 1 Prise Kurkuma
Salz, Pfeffer
Butter oder Öl zum Braten

FÜLLUNG:

250 g Rehfilet
1 gelbe Paprika, 2 gelbe Tomaten
1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver
Prise Kreuzkümmel
½ TL Curry, etwas Chili
Salz, Pfeffer
1 Schuss Rotwein oder Wildfond
Öl zum Anbraten

KNOBLAUCH-SAUERRAHM:

150 g Sauerrahm
1 kleine Knoblauchzehe
etwas Zitronensaft, Salz

ZUM FERTIGSTELLEN:

80 g Schafskäse/Feta
frische Petersilie



WEIN DES MONATS

GEWÜRZTRAMINER MOVADO 2025, KELLEREI ANDRIAN, SÜDTIROL

DIE ÄLTESTE KELLEREIGENOSSENSCHAFT SÜDTIROLS – TRADITION IN BEWEGUNG

Entstanden ist die beeindruckende Kellerei im Jahr 1893, als sich die Andrianer Weinbauern zusammaten und ihre Kräfte zur ersten Südtiroler Genossenschaft bündelten. Mit viel Fleiß und Feingespür arbeiteten die 90 Mitglieder konstant an der Qualität ihrer Weine. Ihrer Kellerei gaben sie den Namen des Ortes, in dem sie einst gelegen war. Andrian ist nicht nur die älteste, sondern auch eine der bekanntesten und größten Weinkellereien in der Region. Die Weinberge Andrians erstrecken sich über sanfte Hügel auf einer Höhe von 260 bis 450 Metern. Die erzeugten Weine sind von sehr hoher Qualität. Aufgrund der geringeren Durchschnittstemperatur im Vergleich zu anderen Südtiroler Gebieten bestechen die Weine mit ihrer ausgewogenen Säure, Eleganz, Frische und Vielschichtigkeit.

Der Gewürztraminer Movado 2025 der Kellerei Andrian präsentiert sich in hellem Strohgelb und begeistert mit einem intensiven, aromatischen Bukett. Würzige Noten und feine Rosendüfte verleihen ihm seinen unverwechselbaren Charakter. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, kräftig und elegant mit einem langen, anhaltenden Abgang. Dank seiner aromatischen Würze und harmonischen Struktur begleitet er hervorragend ein orientalisches Rehfilet in der Currypalatschinke und unterstreicht die feinen Gewürznoten des Gerichts auf elegante Weise.

AUGE: helles Strohgelb

NASE: intensiv und aromatisch im Bukett, würzig und nach Rosen duftend

GAUMEN: ausgewogen und kräftig am Gaumen, langanhaltend im Abgang

TRINKTIPP: Servieren Sie den Gewürztraminer Movado 2025 bei einer optimalen Trinktemperatur von 10 bis 12 Grad in einem etwas bauchigeren Glas, damit sich die Aromen ideal entfalten können.

ALKOHOL: 14,0 Vol.-%

PREIS: € 15,95

ERHÄLTlich:

WEINHANDLUNG GOTTARDI

Heiligegeiststraße 10, 6020 Innsbruck

www.gottardi.at

Onlineshop: www.gottardi.at/weinshop/gewuerztraminer-doc-2025-3328325



GOTTARDI
FEINE WEINE SEIT 1897