

HIRSCHTAFELSPITZ MIT EIERSCHWAMMERLN UND KRÄUTERJOGHURT

ZUBEREITUNG

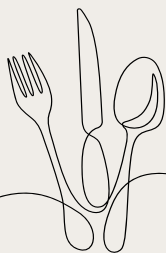
Für das Wildgewürz die Zutaten in der Mühle fein reiben. Vom Hirschtafelspitz die Silberhaut entfernen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben, vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Danach salzen und in Butter auf allen Seiten sanft anbraten. Entweder danach erneut vakuumieren und sous-vide bei 65 Grad vier Stunden garen. Oder im Backrohr bei 75 Grad langsam auf 68 Grad Kerntemperatur (Thermometer) braten. Auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Für das Kräuterjoghurt alle Zutaten vermischen und abschmecken. Vor dem Servieren die Pfifferlinge in Butterschmalz scharf braten, würzen und auf dem Fleisch verteilen. Eventuell noch mit ein wenig Granatmarmelade garnieren.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



WEIN DES MONATS

BLÜTENMUSKATELLER 2024 WEINGUT ROMASI, HATTINGERBERG

Weingut Romasi – ein Platz, an dem Tiroler Tradition lebendig bleibt. In unserem urigen Buschenschank servieren wir herzhaftes Schmankerl aus der Region und unsere eigenen Weine, begleitet von echter Gastfreundschaft und dem bodenständigen Flair eines Tiroler Weinbergs. Wir bieten ebenso sämtliche Festlichkeiten wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Törggelen, oder Weihnachtsfeiern.

Der Blütenmuskateller ist ein fruchtiger, feinwürziger Weißwein mit angenehmer, nicht aufdringlicher Muskatnote, floralen Aromen und lebendiger Säure. Am Gaumen frisch, elegant und aromatisch – ein fruchtiger Begleiter für leichte Speisen!

ALKOHOL: 12,5 Vol.-%

PREIS: € 14,- (ab Hof)

ERHÄLTlich:

WEINGUT ROMASI

Hattingerberg 25, 6402 Hattling

Tel.: 0664/289 22 21

E-Mail: info@weingut-romasi.at

www.weingut-romasi.at

Buschenschank: Hattingerberg 25

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Hirschtafelspitz

2 EL Butter

WILDGEWÜRZ:

20 g Wacholderbeeren

20 g schwarzer Pfeffer

5 g Piment

Prise Zimt

1 TL Thymian getrocknet

KRÄUTERJOGHURT:

125 g Joghurt – 3,6 Prozent fett

2 EL Crème fraîche

1 Bund Schnittlauch,

2 EL Petersilienblätter gehackt

Saft von einer halben Zitrone

Pfeffer, Salz

Pfifferlinge, Butterschmalz

