

SALTIMBOCCA VON DER REHNUSS MIT SPARGEL UND SAUCE HOLLANDAISE

ZUBEREITUNG

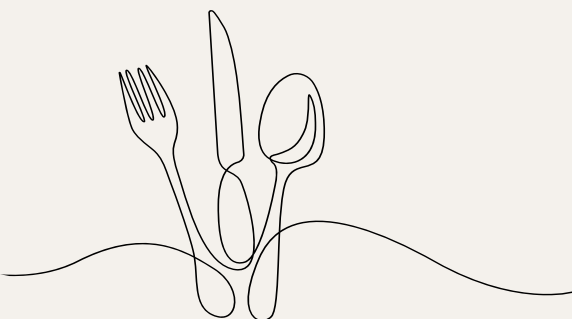
Für die Hollandaise alle Zutaten bis auf Dotter und Butter erhitzen und auf etwa 100 ml einreduzieren. Abseihen und auskühlen lassen. Die Dotter zugeben und über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Butter langsam einrühren und aufschlagen. Kräftig abschmecken.

Den Spargel schälen und bissfest in Wasser mit etwas Zucker und Salz garen. Die Rehmedaillons plattieren, würzen und mit einer Scheibe Lardo belegen. Zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. In Butterschmalz beidseitig braten. Mit dem Spargel und der Sauce anrichten. Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Medaillons von der Rehnuß
8 dünne Scheiben Lardo
(oder Parmaschinken)
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

8 Stangen Spargel SoloFino
Butter, Salz, Zucker

SAUCE HOLLANDAISE:

200 ml Gemüsebrühe
50 ml Weinessig
125 ml Weißwein
1 Prise Salz und Zucker
1 Stängel Estragon
8 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Schalotte fein gehackt
4 Dotter
200 g Butter



WEIN DES MONATS

BERGKRISTALL, 2023, 2024, WEINHOF STRAD IN TARRENZ, FAMILIE FLÜR

Fruchtiger Weißwein: Cuvée aus Solaris und Müller-Thurgau mit intensiven Aromen nach reifen Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten; im Abgang ein leichte Muskatnote. Bewertet mit 90 Punkten im Fachmagazin Falstaff sowie prämierter Wein Tirol.

AUGE: schönes Hellgelb

NASE: Duft nach Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten

GAUMEN: frisch und fruchtig

SORTE: Cuvée aus Müller-Thurgau und Solaris

ALKOHOL: 12,5 Vol.-%

PREIS: € 12,00 ab Hof

ERHÄLTLICH:

WEINHOF STRAD

Fam. Flür Andreas
Strad 16, 6464 Tarrenz
www.weinhof-strad.at.at

