



„Aufgetischt: Kärntner Marktplatz“

HIRSCHRÜCKEN GEZOPFT IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE

Von Gottfried BACHLER
Kulturwirthaus und Restaurant Bachler
9330 Althofen, Silberegger Straße 1
www.bachler.co.at

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Hirschrücken:

- 240 g Fleisch von der Hirschkeule,
- 120 g Streifen vom Gurktaler Speck,
- Wildgewürz
- Öl zum Braten

Rotweinsauce:

- Knochen von der Hirschkeule
- Sternanis
- Wacholder
- Piment ganz
- Gewürznelken
- Galgant
- frischer Thymian
- Ysop
- Wohlgemuth
- Schalotten in der Schale
- Karotten
- Selleriekraut und Selleriewurzel
- Rotwein „ohne Holz“

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in 3 Teile schneiden und mit dem Speck belegen. Zöpfe formen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Dann würzen und in einer Pfanne zartrosa herausbraten.

Für die Rotweinsauce von den Knochen, in daumengroße Stücke gehackt, einen Fond herstellen.

Gewürze, Kräuter und Gemüse zufügen. Den Fond immer gut abschäumen und langsam, aber lange köcheln lassen.

Rotwein in einen heißen Topf eingießen und den Alkohol verdunsten lassen, mit dem gefilterten Fond aufgießen und reduzieren.

Abschmecken und eventuell mit 80%iger Schokolade binden.

KRAUTBUCHTELN

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

250 g Weißkraut
Salz
Kümmel
1 Zwiebel
Öl
1 EL Zucker
1 EL Apfelessig
1 Würfel Germ
Zucker
150 g glattes Mehl
1 Ei
Butter zum Bestreichen
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Krautkopf aufteilen, fein schneiden, mit Salz und Kümmel vermischen und rasten lassen. Fein gehackte Zwiebel in Öl anrösten, mit dem Zucker karamellisieren und Kraut zugeben. Mit Essig loschen und ohne Flüssigkeit unter ständigem Rühren dünsten, dann auskühlen lassen. Mit Germ, Zucker, Wasser und etwas Mehl ein Dampfl anrühren, bedeckt gehen lassen. In das ausgekühlte Kraut Ei, Dampfl und restliches Mehl mischen. Eine Backform mit Butter bestreichen, kleine Buchteln formen (Löffel), in die Form setzen, aufgehen lassen und knusprig backen.

Tipp: Die Schussel mit dem Dampfl mit Frischhaltefolie abdecken, dadurch geht es besonders schön auf.