

Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig - Chili - Nüssen

Festtagsmenü aus der Thermenregion



Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig © Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

Merkmale

- Wildspezialität

Zubereitung

Rote Rüben mit Apfelkren-Kernöl-Mischung marinieren, Hirschschinken in zarte Scheiben schneiden, geschrotete Nüsse mit frischen, zerhackten Chilis anrösten, Hinterbrühler Honig unterziehen. Im Schälchen dazu servieren.

Zutaten

Zutaten pro Portion:

15 g Hirschschinken, 30 g geriebene rote Rübe

Für die Marinade: 5 g gehackter frischer Kren, 2 EL Apfelmus, Kernöl, Salz, Pfeffer

Für die Honig-Chili-Nüsse: 30 g geschrotete Nüsse, 1 TL gehackter Chili, 1 EL Honig

Profi-Tipp

Weinempfehlung: gereifter Zierfandler, Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen

Festtagsmenü Kombination:

Suppe: Weißkrautschaumsuppe

Hauptspeise: Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

Vegetarische Hauptspeise: Cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei und Honig-Chili-Nüssen

Nachspeise: Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Quellenangabe

Restaurant Höldrichsmühle, Küchenchef: Heinz Leeb