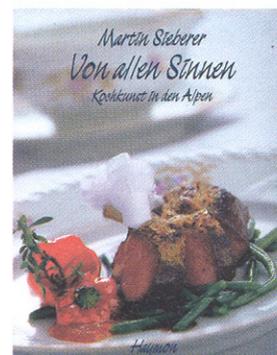




## Von allen Sinnen ...

Er ist Koch des Jahres 2000 und hat seine Wirkungsstätte in seiner „Paznaunerstube“ im Hotel „Trofana Royal“ in Ischgl: Martin Sieberer ist der beste Koch Tirols und ist mit drei Hauben Gault Millau sowie einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Sein Kochbuch „Von allen Sinnen“ ist ein herrliches Werk, das mit tollen Rezepten, Tipps und sinnlichen Bildern zum Kochen animiert. Martin Sieberer „Von allen Sinnen“ Kochkunst aus den Alpen 160 Seiten, € 34.00 ISBN: 978-3-85218-355-8 | Haymon Verlag



# Gefüllter Hirschkalbsrostbraten

Martin Sieberer vom Restaurant Paznaunerstube in Ischgl „zaubert“

## Zutaten

### Für 6 Personen:

6 Stück Tranchen vom hohen Rücken vom Hirschkalb à 140 g  
Meersalz, Pfeffer  
Kräuteröl  
Butter zum Braten

### Fülle:

20 g Butter  
etwas Olivenöl  
1 Stück Schalotte  
1 St. Jungzwiebel  
50 g Eierschwammerln  
50 g Steinpilze  
50 g Wiesenchampignons  
1 Schöpfer Rahmsauce  
Meersalz  
Pfeffer  
Knoblauch  
Thymian

### Rahmsauce:

4 Schalotten und eine Knoblauchzehe fein hacken und in 40 g Butter goldgelb rösten. Mit 2 cl Weißwein ablöschen und mit 1 l Geflügelfond aufgießen. 1/2 l Rahm zugeben und mit Meersalz, Pfeffer und Estragon würzen. Reduzierend bis zur Hälfte einkochen. Mit einem Mixstab pürieren,

durch ein feines Sieb passieren und mit 2 EL Creme fraiche und einem EL Mascarpone aufmixen.

Den Rostbraten schneiden, mit Meersalz, Pfeffer und Kräuteröl marinieren und in Butter rosa braten. 5 Minuten absetzen lassen und dann eine Tasche zum Füllen schneiden.

Für die Fülle die Schalotte und die

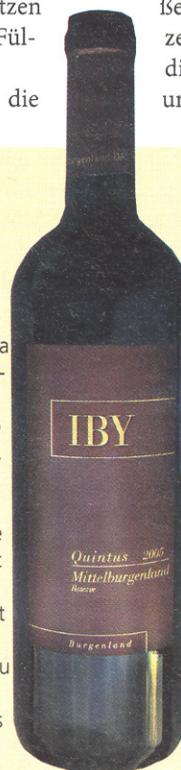
Jungzwiebel in Butter und Olivenöl goldgelb andünsten, die gewaschenen und geschnittenen Eierschwammerln, Steinpilze und Champignons dazugeben. Alles gut durchrösten, mit der Rahmsauce aufgießen, gut durchrühren, mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Mit diesem Ragout den Rostbraten füllen und servieren. ■

## Wein des Monats

„Quintus“ 2005, Blaufränkisch Reserve, Weingut Iby, Mittelburgenland

**Das Weingut:** Das Rotweingut Iby wird geführt von Anton und Johanna Iby. Hanni obliegt die händische Pflege der Kulturen während Anton Iby der Hauptverantwortliche im Betrieb ist. Seit Juni 1997 ist Sohn Anton M. Iby im Weingut als verantwortlicher Önologe und Kellermeister tätig. Um den Verkauf und die persönliche Kundenbetreuung kümmert sich seit Anfang 2004 dessen Frau Ing. Eva M. Iby. Die Rebsorte Blaufränkisch ist die Leitsorte. Es wird versucht diese Sorte zu einem Qualitätsmaximum zu führen.

**Der Wein:** Funkelndes, sehr dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern.



Deutliche Kirchenfenster zeugen von hohem Extraktgehalt. In der Nase sauber und ausgeprägt nach Dörrobst, reifen Zwetschken und schwarzen Kirschen; dunkelbeerig mit Gewürzanklängen von Rosmarin und Thymian; gut integrierte Holz- und Mokkanoten, kräftiger Körper begleitet von präsenten, aber weichen Tanninen; Frucht nach dunklen Beeren und reifen Herzkirschen, schwarzer Tee und Zimt. Füllig und gut strukturiert. Tiefgründig und mineralisch. Abgang lang und balanciert. Höchste Qualität mit Potential für viele Jahre.

Passt hervorragend zu Wild.

**Kontakt:** Rotweingut Iby, Kirchengasse 4, 7312 Horitschon, Telefon: 02610-42292, Fax: DW 90. Mail: weingut@iby.at, Homepage: www.iby.at