

Wein-Tipp



Châteauneuf-du-Pape AC

Château des Fines Roches

Herkunft:

Frankreich

Region:

Côtes du Rhône

Rebsorten:

Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Muscardin, Grenache

Charakter:

Ein fruchtiges und nuancenreiches Bouquet roter Beeren mit Holzfassnoten prägen diesen Wein. Er schmeckt kräftig und vollmundig und entfaltet im Gaumen Töne von Pflaumen und feine Lederaromen.

Passt zum Hirsch-Entrecôte

sowie zu Grilladen, Braten, Wild, Lamm und Käsegerichten.

Hirsch-Entrecôte

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Braten im Ofen: ca. 12 Min.

800 g Hirsch-Entrecôte am Stück

Öl zum Anbraten

¾ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens heiss werden lassen.
3. Fleisch würzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, ins heisse Bratgeschirr legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Braten: ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen (à point). Anschliessend ca. 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ruhen lassen. Fleisch tranchieren, mit der Sauce anrichten.

Zwetschgensauce

1 Teelöffel Bratbutter

300 g Zwetschgen, entsteint, geviertelt

1 Teelöffel Zucker

1 dl Rotwein
(z. B. Châteauneuf-du-Pape)

2 dl Wildfond oder Fleischbouillon

1 Sternanis

1 Teelöffel Butter, weich

1 Teelöffel Mehl

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwetschgen und Zucker begeben, ca. 5 Min. braten, herausnehmen.
2. Wein, Fond und Sternanis in dieselbe Pfanne geben, Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen. Sternanis herausnehmen. Butter und Mehl mischen, portionenweise darunterrühren, ca. 2 Min. kochen. Zwetschgen begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, Sauce würzen.

Rösti mit Schalotten

800 g Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält

50 g rote Schalotten, in feinen Ringen

wenig Muskat

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Bratbutter zum Braten

1. Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Schalotten begeben, würzen, mischen.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten.
3. Rösti in 4 Portionen teilen, zu kleinen Kuchen formen (siehe «Gewusst wie»), offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun braten. Rösti wenden, wenig Bratbutter in die Pfanne geben, offen ca. 10 Min. fertig braten.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kartoffelmasse ca. 3 Std. im Voraus mischen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Person: 13 g Fett, 46 g Eiweiss, 44 g Kohlenhydrate, 2022 kJ (482 kcal)



Gewusst wie: Die Rösti lässt sich einfach mit einem Ausstechring von ca. 10 cm Ø zu Portionen formen.

Die empfohlenen Weine sind in grösseren Coop Verkaufsstellen erhältlich und unter www.coop.ch