REZEPT AUS DEM GENUSS-LOKAL DIEMARIE

Hirschrücken

mit Topfenknödel, rahmigen Eierschwammerln, Süßkartoffeln, Zucchini und Schalotten-Chutney

für 4 Personen

Zutaten:

Hirschrücken: 600 g parierter Hirschrücken, Salz, Pfeffer, Butter, Rosmarin- und Thymianzweige.

Topfenknödel: 50 g Butter weich, 1 Ei, 350 g Bio-Topfen, 100 g weiße Semmelbrösel, 50 g Mehl, 40 g Weizengrieß, Salz, Muskatnuss gemahlen.

Rahmige Eierschwammerl: 200 g frische Pfifferlinge, 1 Schalotte in Würfel geschnitten, Butter zum Anbraten, 80 ml Sahne, Schuss weißer Portwein, Gemüsefond, Maizena, Schnittlauch.

Süßkartoffeln: Süßkartoffeln, etwas Butter, Kräutersalz, Muskatnuss.

Zucchini

Schalotten-Chutney: 10 Schalotten, Weißwein zum Ablöschen, weißer Portwein und Gemüsefond zum Aufgießen, Gewürzbeutel gefüllt mit Pfeffer, Wacholder, Koriander und ein wenig Sternanis.

Für die Dekoration: ein paar frische Brombeeren, gebratene Pfifferlinge, Kräuter und Blüten, Brombeerstaub (Brombeeren getrocknet und pulverisiert), Brombeerjus.

Zubereitung:

Topfenknödel: Butter aufschlagen, Ei dazugeben, kurz weiterschlagen. Würzen, danach den Topfen dazugeben. Anschließend Brösel, Mehl und Grieß unterheben. Eine Stunde in den Kühlschrank geben, kleine Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser für ca. zehn Minuten kochen lassen. Anschließend in einer Brösel-Butter-Kräutermischung wälzen.

Rahmige Eierschwammerl: Pfifferlinge mit Schalotte leicht in Butter anbraten. Mit Sahne, einem Schuss weißen Portwein und Gemüsefond aufgießen. Leicht köcheln lassen. Mit Maizena abbinden und mit Schnittlauch verfeinern.

Süßkartoffeln: Die ganzen Süßkartoffeln waschen. Mit der Schale für ca. eine Stunde im Ofen bei 180 °C backen. Kurz auskühlen lassen. Schöne Stücke zum Anbraten schneiden. Den Rest mit etwas Butter zu einer feinen Creme mixen. Mit Kräutersalz und Muskatnuss würzen.

Hirschrücken: Parierten Hirschrücken im Ganzen scharf in der Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. In die Pfanne zum Schluss noch ein Stück Butter, Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben. Dann in den Ofen, bei ca. 130 °C für ca. zwölf Minuten rosa braten. Kurz rasten lassen.

Zucchini: Die Zucchini in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Schalotten-Chutney: Schalotten in feine Würfel schneiden. In einem Topf glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen. Danach mit etwas weißem Portwein und Gemüsefond aufgießen, Gewürzbeutel dazugeben und so lange am Herd stehen lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Viel Spaß beim Nachkochen!

DieMarie im DasPosthotel

Nachhaltigkeit auf dem Teller

Herzlich willkommen im Genuss-Lokal „DieMarie"! Im stilvollen Restaurant, welches im DasPosthotel in Zell am Ziller beheimatet ist, wird die österreichische Küche geliebt und dabei besonderer Wert auf regionale, saisonale Lebensmittel gelegt.

Bei den in der Küche verwendeten Zutaten wird nachdrücklich auf Regionalität und Saisonalität geachtet, wann immer es geht, setzen die Köche auf Produkte aus biologischem Anbau. Ein besonderes Highlight sind freilich die Wildgerichte, stammt doch das zarte Fleisch aus der Binder-Jagd im Wildgerlostal. Auch die Kräuter, die vielen Gerichten den besonderen Geschmack verleihen, kommen aus dem eigenen Garten, frischer geht es nicht! Zu einer besonderen kulinarischen Erfahrung gehört für die Betreiber, Brot aus österreichischem Biomehl selbst zu backen und es täglich frisch zum Abendessen zu servieren.

Seit Generationen lebt die Familie Binder-Egger gemeinsam mit ihrem Team eine herzliche Gastfreundschaft. Ganz nach dem Lebensmotto der Familie wurde der Betrieb bereits im Jahr 2011 mit dem „Österreichischen Umweltzeichen" und dem „EU Ecolabel" zertifiziert. Bereits zum Frühstück verwöhnen die Gastgeber alle Besucherinnen und Besucher gerne mit einem herrlichen Buffet und vielen À-la-carte-Gerichten. Die warme Restaurantküche hat täglich von 12.00 bis 21.00 Uhr geöffnet.

Regelmäßige Events wie Musikabende, besondere Menüs, Pizza-Abende oder Swinging Sundays bringen Abwechslung und Freude in den Alltag.
Alle Infos dazu gibt's auf der Website ***events.zillerseasons.at***

Familie Binder-Egger und das ZillerSeasons-Team freuen sich auf viele Gäste aus nah und fern und bitten um telefonische Tischreservierung unter 05282 2236 oder per E-Mail an info@zillerseasons.at

Die Marie Restaurant

Rohrerstraße 4, Zell am Ziller
05282 2236 | **www.diemarie.tirol**

Fotos: DieMarie