

Carpaccio von der Metnitztaler Gams

Rezept von Poldi Kraßnitzer (Hotel - Restaurant Prechtlhof, Althofen)

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Gamsfleisch
3 EL Olivenöl
100 g Parmesan
0,5 Bund Rucola
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
200 g Eierschwammerl
2 EL Bärlauchpesto
50 g Himbeeren

Zubereitung:

Gamsfleisch (bei Wild je jünger, desto besser und feiner) vom Rücken oder Schale in 1 cm dicke, große Stücke schneiden

Rücken der Länge nach schneiden, plattieren, mit Bärlauch Pesto bestreichen

Wenn vorhanden ebenfalls mit gehackten, gerösteten Eierschwammerl, Thymian, Majoran, Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreichen.

Das Ganze in Frischhaltefolie wickeln, für mindesten 3 Stunden, je nach Stärke, in Gefrierfach geben
Teller mit Himbeervinaigrette beträufeln, dünne Scheiben vom gefrorenen Carpaccio auf den Teller legen

Mit Salz, etwas Pfeffer, Rucola, Oliven und Parmesan, würzen und mit frischen Beeren garnieren.



Herzhaft pikante Tafelspitzsulze vom Metnitztaler Hirsch

Gekochten Tafelspitz gegen die Faser in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden
Gemüstreifen in kochendem Salzwasser am Punkt kochen
Terrinenform Casserole mit Klarsichtfolie auslegen, danach Schicht für Schicht abwechselnd mit Tafelspitz und Gemüse auslegen
In etwa 1 l kräftiger Rinderkraftsuppe 25 Blatt eingeweichte Gelatine aufkochen danach Terrinenform gut füllen.

Zutaten für 4 Portionen:

40 dag gekochter Tafelspitz
½ Sellerieknolle
2 Karotten
1 Petersilienwurzel
1 Lauch
25 Blatt Gelatine
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Petersilie



Chili con Carne vom Metnitztaler Reh

Wildfleisch, ca. 16 – 20 dag pro Person von Schulter in Streifen schneiden, mit Salz u. Pfeffer würzen, in Öl anbraten, mit Weinbrand od. etwas Rotwein ablöschen
Bratenrückstand von Pfanne lösen und extra geben
Zwiebel, Knoblauch, später etwas Tomatenmark mitrösten, etw. Paprikapulver dazugeben und mit Rinderbouillon aufgießen
Alles weich dünsten, zuletzt Bohnen rot, sowie den Mais zufügen und kurz mitkochen, danach herzhaft mit Chili und Petersilie abschmecken

Zutaten für 4 Portionen:

1 Stk. Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
1 Stk. Paprikaschote
1 Stk. Chilischote
1 Schuss Tafelöl
40 dag Wildfleisch
1 EL Paprikapulver
0,2 l Rindsuppe
15 dag passierte Tomaten
Pfeffer, Thymian, Chilipulver, Salz
30 dag Bohnen
15 dag Zuckermais



