

# Genuss aus Südtirol

## Latschenkieferrisotto mit Hirschkoteletts



4 Pers.

### RISOTTO

320 g Risotto „Vialone Nano“  
50 g Zwiebeln  
100 ml Weißwein  
1200 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer und geriebenen Parmesan nach belieben

3 Tropfen Latschenkiefer Öl  
100 g Butter  
60 g Spinat (in einer Pfanne andünsten,  
danach mit etwas Gemüsebrühe mixen)

### FLEISCH

4 Stück Hirschkoteletts

### Zubereitung

#### RISOTTO:

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter dünsten.  
Reis dazugeben und bei mittlerer Hitze mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe  
nach und nach dazugeben,  
sodass der Reis leicht mit Brühe bedeckt ist.  
Gemixten Spinat für eine schöne grüne Farbe unterrühren.  
Latschenkiefer Öl auf die Butter tropfen und zusammen mit dem  
Parmesan unterrühren.  
Das Ganze gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



#### FLEISCH:

Ofen auf 70°Grad vorheizen  
Hirschkotelett in einer heißen Pfanne  
von beiden Seiten scharf anbraten.  
Fleisch mit Rosmarin und Knoblauch aufs Backblech  
und bei 70°Grad 5-8 min im Ofen lassen  
(je nach belieben, ob es eher blutig oder durch sein soll).  
Zum Schluss noch das Fleisch salzen.

#### TIPP:

Dazu können Sie gerne noch eine Wildsauce,  
Sauerkirchenragout aber auch Samthauben Pilze servieren.



Ein Gurmethotel in Südtirol für Feinschmecker

Genuss pur im Gartenhotel Moser



Gartenhotel \*\*\*\*\*  
**Moser**  
Ramus  
Life & Wellness-Resort