

FÜR GRÜSSE AUS DEM NORDEN.

Shortloin Eye of Reindeer mit Brombeer-Hollandaise

Zutaten für 2 Personen:

300 g Fine Food Shortloin Eye of Reindeer	2 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 dl Rotwein	2 frische Eigelb
1 EL Aceto balsamico	75 g Butter, kalt, in Stücken
1 EL Zitronensaft	Salz nach Bedarf
1 Schalotte, fein gehackt	wenig Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe, gepresst	1 ½ EL Brombeerkonfitüre
2 Zweiglein Thymian	1 TL Thymianblättchen, fein gehackt
8 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt	

Zubereitung:

Wein und alle Zutaten bis und mit Wacholder in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf ca. 3 EL einköcheln. Reduktion in eine dünnwandige Schüssel absieben. Eigelbe darunterrühren, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Butter portionenweise unter Rühren begeben. Weiterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, würzen. Konfitüre und Thymian nur leicht darunterrühren. Fleisch gemäss Packungsanleitung zubereiten, mit der Sauce servieren. Dazu passen glasiertes Saisongemüse und Kartoffelgratin.

WEINTIPP

Merlot Ticino DOC Rubro Valsangiacomo

Dieser finessenreiche Tessiner ist ein echter Klassiker. Sein vielfältiges Barriquebukett vereint Beerenaromen mit Noten von dunkler Schokolade, Kaffee und Vanille. Im Gaumen ist er füllig und kraftvoll. Mit seiner charaktervollen Aromatik und den guten Tanninen ist er der ideale Begleiter zu Grilladen, Wild und herzhaften Tessiner Spezialitäten.

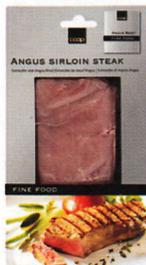
75 cl (10 cl = 5.20), **39.-**



Coop verkauft keinen Wein an Jugendliche unter 18 Jahren.
Erhältlich in grösseren Coop Verkaufsstellen oder unter
www.coopathome.ch.



Fine Food Ail fumé
(Knoblauch geräuchert),
2 Stück,
3.80 statt 4.20



**Fine Food Angus
sirloin steak**
(Entrecôte vom Angus-
Rind), ca. 220–250 g,
per 100 g
7.95 statt 8.85



10% Rabatt auf das gesamte
Fine Food Sortiment vom 8. bis 19.11.2011.



Fine Food Shortloin Eye of Reindeer, ca. 150 g, per 100 g,
10.70 statt 11.90
Erhältlich ab 16.11.2011.

EIN RARER GENUSS

In den arktischen Regionen Skandinaviens und im Norden der russischen Halbinsel Kola werden von den Ureinwohnern, den Samen, seit jeher Rentiere gehalten. Halbwild ziehen sie das ganze Jahr umher und werden dabei von ihren Besitzern begleitet, die sie vor Raubtieren schützen. Die Herde, von der unser Fleisch stammt, wandert in den schwedischen Provinzen Darlana und Härjedalen. In dieser von Seen, Flüssen, Wäldern und kahlen Gebirgsflächen geprägten Region finden die Rentiere genügend Pilze, Flechten, Moos und Kräuter als Nahrung. Die Grösse der Herden ist begrenzt, denn sie wird von den natürlichen Weideressourcen vorgegeben. Dementsprechend exklusiv ist das Fleisch. Es ist sehr mager und schmeckt intensiv würzig.

coop

FINE FOOD