

HIRSCHRAGOUT MIT RAHMKOHL

Zutaten für 4 Personen: 3/4–1 kg Hirschgulaschfleisch, in Würfel geschnitten / 2–3 EL Butterschmalz / 1 Zwiebel, fein gewürfelt / 2 Karotten, gewürfelt / 1 gelbe Karotte, gewürfelt / 1 Petersilwurzel / 1/2 Sellerieknolle / 20 g Tomatenmark / 300 ml Rotwein / 1 Orange, Saft / 500 ml Wildfond oder Gemüsefond / 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt / 2 Wacholderbeeren, zerdrückt / 1 Lorbeerblatt / 1 Nelke / etwas Orangenschale / 1 EL Preiselbeermarmelade / 2 EL Butter / Salz, Pfeffer. **Rahmkohl:** 1 kleiner Kohlkopf / 1 EL Butter / 150 g durchwachsener Speck, klein gewürfelt / 2 Schalotten / 200 ml Schlagobers / Salz, Pfeffer, Muskat

Fleisch im Butterschmalz scharf anbraten. Herausnehmen und salzen, pfeffern und beiseite stellen. Im selben Topf das Röstgemüse anbraten. Tomatenmark unterrühren und mit etwa 1/3 des Weins ablöschen. Einreduzieren lassen. Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Danach Fleisch zurück in den Topf geben und mit Fond und Orangensaft aufgießen. Alle Gewürze zufügen, vermischen. Etwa 1 1/2 h bei 180 °C schmoren lassen, bis Fleisch schön weich ist. Für den Rahmkohl in der Zwischenzeit Kohlblätter einzeln vom Kopf ablösen und Strunkteil ausschneiden. Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen und Blätter 2 Min. blanchieren. Abseihen, abtropfen lassen und in breite Streifen schneiden. In Pfanne Butter schmelzen und darin Speck auslassen, die fein gehackten Schalotten begeben und kurz andünsten. Dann Kohlstreifen dazu und kurz anwärmen, mit Schlagobers ablöschen, kurz aufkochen lassen, danach mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskat kräftig abschmecken. Hirschragout aus dem Ofen nehmen. Lorbeerblatt entfernen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce mit dem Passierstab pürieren. Fleisch zurück in Sauce geben. Nachwürzen, mit etwa 1 EL Preiselbeermarmelade und 2 EL Butter verfeinern. Mit dem Rahmkohl zusammen servieren.

 2 h  Hobbykoch

* GOURMET TIPP

Wer mag kann Preiselbeerkompott, Schupfnudeln oder Salzkartoffeln dazu reichen.



WEIN
TIPP



PAYR
CUVÉE
CARNUNTUM
ROT

0,75 l 6,99