



Hirschragout mit Steinpilzen

Zutaten für 6 Personen:

600 g Hirschschulter ohne Knochen
1 Bund Suppengrün
1 kleine Knoblauchzehe
4 Wacholderbeeren
8 schwarze Pfefferkörner
¼ TL Rosmarinnadeln
f¼ TL getrockneter Thymian
¼ L kräftiger Rotwein
3 cl Cognac oder Weinbrand
4 EL Olivenöl
25 g getrocknete Steinpilze
200 g kleine Schalotten
30 g Butterschmalz
Salz
frisch gem. weißer Pfeffer
1/8 L dunkler Wildfond
2 - 3 EL Creme fraiche
2 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch gründlich waschen, trockentupfen und wenn nötig, häuten. In mundgerechte Würfel schneiden und in eine Steingutschüssel legen.

Das Suppengrün putzen, waschen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und vierteln. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen. Mit dem Suppengrün, dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian unter das Fleisch mischen.

1/8 L Rotwein mit 1 EL Cognac oder Weinbrand und dem Öl verrühren. Das Fleisch damit übergießen und zudecken. Die Steinpilze in ¼ L Wasser geben. Beides über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Die Schalotten schälen. Die Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen, abtropfen lassen und grob hacken. Das Einweichwasser durch ein Filterpapier gießen und beiseite stellen.

Das Fleisch aus der Marinade heben und sehr sorgfältig mit Küchenpapier abtupfen, dabei alle Gewürze entfernen.

Die Marinade sieben, dabei den Siebinhalt kräftig ausdrücken und beiseite stellen.

Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Schalotten hineingeben und bei schwacher Hitze rundherum braten, bis sie weich sind. Dann herausnehmen. Das Fleisch in das Fett geben und unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten garen. Dann ebenfalls herausnehmen, salzen und pfeffern.

Den Siebinhalt im Bratfett kräftig anbraten. Mit dem Pilzwasser, der Marinade, dem restlichen Wein und dem Wildfond aufgießen. Alles im offenen Topf bei starker Hitze um ein Drittel einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Spitzsieb in einen anderen Topf gießen. Die Creme fraiche hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Das Fleisch, die Schalotten und die Pilze in der Sauce erhitzen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der Petersilie bestreut servieren.

TIPP:

Als Beilage zu vielen Wildgerichten passen sehr gut "abgeschmälzte" Bandnudeln. Erhitzen Sie in einer Pfanne 30 g Butter und geben Sie 2 EL Semmelbrösel hinzu. Sobald die Brösel hellbraun gebraten sind, nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte, geben die gekochten Nudeln hinein und wenden sie sorgfältig, bis sich die Brösel gleichmäßig verteilt haben.

VOWI von unserem Verbandskoch Helmut Kynast zur Verfügung gestellt.