

Flüsse der Genüsse

Cassolette von Damhirschragout (Ronald Streumer, Esch-sur-Sûre)

Für 4 Personen

Zutaten

Ragout:

1kg Ragout von der Damhirschkeule, 1 Zwiebel, 100 g Dinkelmehl, 2,5 dl Rotwein, 0,5 dl braunen Fleischfond (oder Wildsoße), Salz und Pfeffer, 15 g Gewürzmischung „Winseler Mix“, 1 Strauch Majoran, Thymian

Kartoffelgratin:

8 mitteldicke Kartoffeln, 2 Eier vom Bauern, 0,25 dl frische Sahne, 0,25 dl frische Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben, 15 g Gewürzmischung „Winseler Mix“, Knoblauch (oder Bärlauch), 100 g geriebener Emmentaler Käse

Beilage:

2 mittlere Möhren, ½ Broccoli, ¼ Blumenkohl, 1 Kohlrabi, Salz, Pfeffer, 50g Butter, 2 Birnen, ¼ Rotwein, 50 g Zucker, 8 Quetschen/Zwetschgen

Zubereitung

Das Ragout in der Cassolette stark anbraten, gehackte Zwiebel dazugeben, mit Mehl anschwitzen, bis es leicht braun gefärbt ist, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Fond bedecken, würzen mit Salz, Pfeffer, Winseler-Mix (Gewürzmischung) und frischen Kräutern, abdecken und 45 Minuten langsam schmoren lassen.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in Gratinform auslegen

Flan preparieren (Eier rühren, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss und Winseler Mix dazu geben) und abschmecken.

Kartoffeln mit Flan bedecken und mit geriebenem Emmentaler überstreuen.

Im Ofen bei 185 Grad 35 Minuten garen.

Möhren und Kohlrabi schälen, Möhren in Stäbe schneiden, Kohlrabi in Viertelscheiben schneiden, im Salzwasser blanchieren, im Kaltwasserbad abschrecken. Broccoli und Blumenkohl in Rosetten schneiden und in Salzwasser blanchieren, ebenfalls im Kaltwasserbad abschrecken. Das blanchierte Gemüse in zerlassener Butter langsam aufwärmen.

Birnen schälen, halbieren und Kerne entfernen, in Rotwein mit Zucker kurz dämpfen, den Quetschen den Kern entnehmen und klein schneiden. In einem heißen Topf köcheln, bis daraus Zwetschgenkompott wird.

Gratin separat servieren. Auf den Teller etwas Wildragout mit frischem Mischgemüse geben. Mit frischen Kräutern garnieren, dazu eine pochierte Birne mit frischem Quetschekraut (Zwetschgenkompott oder -mus) servieren.