

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Hirschschulter nach Burgunder-Art

1 Stunde 40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

800 g Hirschschulter (in ca. 1,5 cm-Würfel geschnitten), Butterschmalz zum Braten, 150 g Zwiebel (in 1 cm-Würfel geschnitten), 100 g Karotten (in 1 cm-Würfel geschnitten), 100 g gelbe Rüben (in 1 cm-Würfel geschnitten), 100 g Knollensellerie (in 1 cm-Würfel geschnitten), ca. 60 g geräucherter Bauchspeck, 3 EL Tomatenmark, 600 ml Rotwein, 250 ml roter Portwein, 2 Liter Wildsauce (oder kräftige Rindsuppe), Salz, Pfeffer, alter Balsamico-Essig, evt. Stärkemehl.

Für die Gailtaler Polenta: 60 g Butter, 35 g weiße Polenta, 80 g Gailtaler Polenta, 250 ml Obers, 250 ml leichte Suppe, Salz, Muskatnuss.

Außerdem: Butter, 250 g Wurzelgemüse (in kleine Würfel geschnitten), Petersilie (fein geschnitten).

Zubereitung

Das Fleisch in Butterschmalz rundum scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Im Bratenrückstand die Zwiebeln, das Gemüse und den würfelig geschnittenen Speck kurz anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz durchrösten.

Mit einem Teil vom Rotwein und vom Portwein ablöschen und die Flüssigkeit gut einkochen. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen. Das Fleisch wieder einlegen, mit der Wildsauce auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei moderater Hitze in 45-60 Minuten weich dünsten. Dann das Fleisch aus der Sauce heben und die Sauce passieren. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen, wenn nötig mit etwas angerührtem Stärkemehl binden.

Mit einem Schuss Balsamico-Essig abschmecken.

Für die Polenta die Butter in einem Topf schmelzen, beide Grießarten einrühren und mit der Hälfte der Suppe aufgießen. Salz und Obers hinzufügen und köcheln lassen. Den Rest der Suppe hinzugeben und solange köcheln lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Abschließend mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Polenta die Butter in einem Topf schmelzen, beide Grießarten einrühren und mit der Hälfte der Suppe aufgießen. Salz und Obers hinzufügen und köcheln lassen. Den Rest der Suppe hinzugeben und solange köcheln lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Abschließend mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur das vorgekochte Wurzelgemüse in Butter anbraten, salzen und pfeffern. Die Polenta auf Tellern anrichten, das Ragout darauf platzieren und die Gemüsewürfel dazugeben. Mit Petersilie bestreut servieren