

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Alpines Ragout

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(8 Personen)

Für das Hirschragout

- 500 g Hirschfleisch (Wade oder Schulter)
- 3 rote Zwiebeln
- 1 TL Knoblauch
- 1 EL Ingwer
- 1 EL Butterflocken
- 80 g Tomatenmark
- ¼ L Rotwein
- 400 ml Rindsuppe
- 1 EL frische Preiselbeeren (oder Preiselbeermarmelade)
- 50 ml Sahne
- 25 g Sauerteig-Schwarzbrot vom Vortag (zum Binden der Sauce)
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- 400 g Dinkelnudeln

Für den Preiselbeer-Schaum

- 100 ml Wasser
- 20 g Thymian (frisch und getrocknet)

Quelle: ORF extra

- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL frische Preiselbeeren
- 100 ml Sahne
- 1 EL Butterwürfel

Für die Garnitur: Rosmarinnadeln

Zubereitung

- 1.** Für das Ragout zuerst das Hirschfleisch in 3 cm große Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl richtig scharf anbraten.
- 2.** Für den Preiselbeer-Schaum einen Thymiantee zubereiten. Hierfür in einem kleinen Topf das Wasser mit etwas frischem sowie auch getrocknetem Thymian aufkochen und anschließend mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
- 3.** Sobald das Fleisch eine schöne Farbe bekommen hat, dieses aus dem Topf nehmen und fein geschnittene rote Zwiebeln im Bratrückstand anrösten. Etwas Olivenöl und eine Butterflocke dazugeben und salzen. Den Knoblauch und den Ingwer in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln im Topf mitschwitzen.
- 4.** Nun das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Den Vorgang des Ablöschens drei- bis viermal wiederholen. Erst wenn die Sauce eine kräftig dunkelbraune Farbe aufweist mit Rindsuppe aufgießen und die Preiselbeeren und die Sahne dazugeben.
- 5.** Die Sauce danach noch einmal aufkochen lassen, die Hirschwürfel und das Sauerteigbrot vom Vortag beimengen und zugedeckt eine halbe Stunde köcheln lassen. Das Brot gibt Bindung und die Preiselbeeren einen Hauch von Süße und Säure. Nach den ersten 30 Minuten den Deckel vom Topf nehmen und das Ragout weiter köcheln lassen, bis das Fleisch ganz zart ist (nochmal bis zu einer Stunde).
- 6.** Für den Preiselbeer-Schaum den Thymiantee durch ein Sieb in einen Topf gießen und die Preiselbeermarmelade, die frischen Preiselbeeren sowie die Sahne beifügen. Die Sauce einmal aufkochen lassen, mit dem Pürierstab durchmischen und kalte Butterflocken hineinrühren, nochmal mixen und den Topf vom Herd nehmen.
- 7.** Die Dinkelnudeln in gesalzenem Wasser nur etwa eine Minute sehr bissfest kochen und dann aus dem Wasser schöpfen, da sie im Ragout noch nachziehen und weich werden.
- 8.** Zum Schluss das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rest des Brotes ausdrücken und entfernen. Die halbgekochten Dinkelnudeln direkt

ins Ragout geben und noch einmal aufkochen lassen, bis die Nudeln gar sind, so saugen sie den Geschmack vom Ragout richtig auf.

9. Vor dem Anrichten den Preiselbeer-Schaum noch einmal mit dem Pürierstab schaumig mixen. Dann das Ragout samt den Dinkelnudeln in einem tiefen Teller anrichten, den Preiselbeer-Schaum dazugeben und mit Rosmarinnadeln garnieren.