

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Hirschragout

Koch: Matthias Mayrhuber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Hirschragout

- 1 kg Hirschfleisch (Wade oder Hals)
- 3 Zwiebeln
- 400 g Wurzelgemüse (Knollensellerie und Karotten)
- 1 EL Tomatenmark
- ¼ l Portwein
- ¼ l steirischer Rotwein
- ¾ l Wildfond (alternativ: Rindsuppe oder Wasser)
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Thymianzweig
- 1 Majoranzweig
- 3 Pimentkörner (alternativ: Wildgewürz)
- Salz
- Pfeffer
- Öl oder Schmalz zum Braten
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- evt. Mehl zum Binden

Für die Serviettenknödel

- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 500 g Semmelwürfel
- 40 g Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die eingelegten Birnen

- 2 Birnen
- 1 EL Butter
- 1 EL Kristallzucker
- ein Schuss Weißwein
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 500 ml Wasser
- 4 EL Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Für die Semmelknödel die Eier, die Milch, die Butter sowie etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss in eine Schüssel geben, gut miteinander verquirlen und in eine weitere Schüssel über die Semmelwürfel gießen.
2. Die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch feinschneiden und beides unter die Knödelmasse mischen. Die Masse anschließend etwa 20 Minuten durchziehen lassen.
3. Die Knödelmasse zu 4 Rollen formen und diese jeweils zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einwickeln, die Enden eindrehen. Dann reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und zirka 30 Minuten schwach wallend köcheln lassen.
4. Für das Hirschragout das Fleisch in grobe Stücke schneiden, diese salzen und pfeffern und scharf in einem großen Topf in etwas Öl anbraten, aber nicht durchbraten. Dann herausnehmen.
5. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und diese im Bratrückstand anbraten. Dann die Hälfte des kleinwürfelig geschnittenen Wurzelgemüses dazugeben und mitrösten. Das Tomatenmark begeben und weiterrösten, bis dieses eine dunkle

Farbe annimmt. Danach mit dem Portwein und dem Rotwein ablöschen, kurz köcheln lassen, mit dem Wildfond aufgießen und die Sauce reduzieren lassen.

6. Sobald das Gemüse weich ist, alles mit einem Pürierstab mixen, sodass eine feine Sauce entsteht. Danach das Fleisch wieder einlegen und zugedeckt in der Sauce fertigschmoren. Kurz vor Ende der Garzeit (etwa 1,5 Stunden) das restliche Wurzelgemüse, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren, den Thymian, den Majoran und die Pimentkörner dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Ragout weitere 30 Minuten schmoren lassen und am Ende die Preiselbeermarmelade einrühren.

7. Für die eingelegten Birnen die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Nun die Butter und den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Wasser aufgießen. Die Birnen einlegen, die Gewürznelken und die Zimtstange begeben und alles leicht köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.

8. Zum Schluss das Hirschragout auf einem flachen Teller anrichten, die Serviettenknödel von der Folie befreien, aufschneiden und je zwei Scheiben dazulegen und das Gericht mit einer eingelegten Birnenhälfte und Preiselbeermarmelade garnieren.