

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

Fotocredit: Simeon Baker



Hirschsugo mit Gnocchi und Aroniabeeren

Zutaten

(4 Personen)

- 1 Zwiebel (würfelig geschnitten)
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Karottenwürfel
- 600 g faschiertes Hirschfleisch
- 150 g Räucherspeckwürfel
- 100 g Stangensellerie (klein geschnitten)
- frischer Thymian (gehackt)
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum
- 1/4 L trockener Rotwein
- 500 g Tomaten-Sugo (ersatzweise geschälte Tomaten aus der Dose, passiert bzw. Rindsuppe)
 - 1–2 EL Aroniamarmelade im Fachhandel oder online erhältlich
- 500 g hausgemachte Gnocchi
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- geriebener Parmesan

Quelle: ORF extra

Für das Wildgewürz

- 15 g Pfeffer
- 60 g Piment (Neugewürz)
- 30 g Wacholderbeeren
- 15 g Kümmel
- 75 g Korianderkörner

Zubereitung

Zwiebel in einem Topf in Olivenöl anrösten, dann Karotten, Hirschfaschiertes und Speck beigegeben, mitanschwitzen, anschließend Sellerie, Thymian, Salz, Pfeffer und Basilikum hinzufügen. Alles so lange rösten, bis es fast trocken ist, danach mit Rotwein löschen und Tomaten-Sugo und 3 EL Wildgewürz (s. u.) einrühren. Das Ganze ca. 1 Std. köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Aroniamarmelade abschmecken.

Gnocchi in Wasser (mit Salz & Olivenöl versetzt) weichkochen, dann abseihen und mit etwas Nudelwasser und Butter vermischen.

Hirsch-Sugo auf den Gnocchi anrichten und mit Parmesan und Basilikum bestreuen.

Die Gewürze langsam in einer Pfanne ohne Fett anrösten – sie sollten dabei leicht zu glänzen beginnen. Im Mörser zu einer feinen Gewürzmischung zerstoßen.