

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

Fotocredit: Simeon Baker



Hirschsugo mit Thymian-Nockerl und Lardo

Köche: Richard Rauch & Christin Oldenburg

Zutaten

(4 Personen)

Für das Hirschsugo

- 500 g faschiertes Hirschfleisch
- 100 g geräucherter Speck
- 100 g Karotten
- 100 g Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- ¼ l trockener Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g passierte Tomaten
- 500 ml Rindsuppe oder Gemüfefond
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL getrockneter Thymian
- 3 EL Wildgewürz

Für das Wildgewürz

- 15 g schwarzer Pfeffer (ganz)
- 60 g Piment
- 30 g Wacholderbeeren
- 15 g Kümmel

Quelle: ORF extra

- 75 g Koriandersamen

Für den Nockerlteig

- 3 Eier
- 125 ml Wasser (lauwarm)
- 1 TL Salz
- geriebene Muskatnuss
- 250 g Mehl (griffig)
- 1 frischer Thymianzweig
- 2 EL Butter

Für die Garnitur

- 8 dünne Scheiben Lardo
- geriebener Chili-Bergkäse

Zubereitung

- 1.** Für das Wildgewürz den Pfeffer, den Piment, die Wacholderbeeren, den Kümmel und die Koriandersamen langsam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Gewürze sollten leicht zu glänzen beginnen. Dann aus der Pfanne auf ein Holzbrett geben und entweder mit einem Messer zu einer feinen Gewürzmischung hacken oder im Mörser zerreiben.
- 2.** Für das Hirschsugo den geräucherten Speck und das geschälte Gemüse (Karotten, Stangensellerie, Knoblauch und Zwiebel) in kleine Würfel schneiden. Dann den Speck in einer großen Pfanne anschwitzen, zuerst die Gemüse-Würfel und dann das Hirschfleisch begeben. Alles gut anrösten, bis es fast trocken ist und anschließend mit dem Rotwein ablöschen.
- 3.** Nun das Tomatenmark sowie die passierten Tomaten zugeben und das Sugo mit dem getrockneten Thymian, dem getrockneten Oregano und dem Wildgewürz würzen.
- 4.** Das Sugo mit der Rindsuppe aufgießen und nicht ganz zugedeckt etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren und wenn nötig noch etwas Fond zugießen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5.** Für den Nockerlteig die Eier, das Wasser, das Salz und etwas geriebene Muskatnuss in einer Schüssel mit einem Kochlöffel verrühren und nach und nach das Mehl einarbeiten. Den Teig mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis er schön glatt ist.
- 6.** Nun die Nockerln mit einem Spätzlehobel oder -schaber in einen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser schaben und die Nockerl nach etwa 4 Minuten mit einem Siebschöpfer abschöpfen und direkt in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und frischem, gerebeltem Thymian schwenken.

7. Zum Schluss die Nockerln in einem tiefen Teller anrichten und das Hirschsugo darauf geben. Das Gericht mit dem fein aufgeschnittenen Lardo und dem Chili-Bergkäse garnieren.