

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rehragout in Böhmischer Wurzelsauce mit Haselnussnockerl

Koch: Nicolas Villarme

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Rehragout

- 1 kg Rehfleisch (Keule/Schulter)
- 1-2 EL Butter zum Anbraten
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 3 Zwiebeln
- 1 Schalotte
- 3 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- 1 Selleriekrolle
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Rotwein
- 200 ml roter Traubensaft
- 4 EL Tomatenmark
- 1 l Wildfond (oder Rindsuppe)
- 4 EL Preiselbeeren
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 Lorbeerblätter

Quelle: ORF extra

- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- ½ TL Knoblauchgranulat
- 2-3 TL kalte Butter zum Montieren

Für die Haselnussnockerl

- 400 g Mehl (griffig)
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 2-3 EL geriebene Haselnüsse
- ½ Bund Petersilie
- 1-2 EL Butter

Für die Garnitur

- Preiselbeeren
- Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die Haselnussnockerl zuerst das griffige Mehl, die Milch, die Eier sowie eine Prise Salz, etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuss in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig kneten oder mit einem Kochlöffel glatt schlagen.
2. Den Teig anschließend mit einem Spätzlehobel in einen Topf in kochendes Salzwasser drücken oder mit einem Löffel kleine Nockerl formen und diese ins Wasser fallen lassen und kochen.
3. Sobald die Nockerl im Wasser oben schwimmen, sind sie gar und können mit einem Siebschöpfer abgeschöpft werden. Danach die Nockerl in kaltem Wasser abschrecken, aus dem Wasser heben, abkühlen lassen und vor dem Servieren in einer Pfanne in etwas Butter schwenken und mit gehackter Petersilie und geriebenen Haselnüssen vermengen und mit nochmal mit Salz nachwürzen.
4. Für das Rehragout das geputzte und in grobe Würfel geschnittene, ungewürzte Rehfleisch in einem Topf in etwas Butter und Pflanzenöl scharf anbraten und wieder herausnehmen.
5. Das geschälte Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Selleriekolle, Knoblauch, Zwiebeln, Schalotte) in grobe Würfel schneiden und im Bratensatz vom Fleisch scharf anbraten. Die Gewürze (Lorbeerblätter, Kümmel, Knoblauchgranulat) und das

Tomatenmark beigeben, kurz weiterrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Sobald der Alkohol verdampft ist, den Traubensaft beigeben und die Preiselbeeren unterrühren.

5. Nun das Ragout mit dem Wildfond aufgießen und das Fleisch wieder dazugeben. Alles etwa 2 Stunden köcheln lassen und immer wieder überprüfen, ob das Fleisch weich ist.

6. Nach der Kochzeit das Fleisch ausstechen und die restliche Sauce in einem Bechermixer oder mit einem Stabmixer unter Zugabe einiger kalter Butterflocken pürieren.

7. Zum Schluss das Rehragout in einem tiefen Teller anrichten und das Gericht mit Sauerrahm und Preiselbeeren garnieren. Die Haselnussnockerl in einer kleinen Schüssel dazu servieren.