

Hirschragout mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Kürbisgemüse

von Nadine Mertens aus Düsseldorf

Für das Hirschragout die Hirschkeule, falls nötig, von Fett und Sehnen befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Möhre und den Sellerie putzen und waschen. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch hinzufügen und rundum kräftig anbraten. Die Zwiebeln und das Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten. Die zerkleinerten Chilischoten die Tomaten und die restlichen Gewürze hinzufügen und mit dem Wein und dem Fond ablöschen. Das Ragout mit geschlossenem Deckel im Ofen 1 1/2 bis 2 Stunden schmoren.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser weich garen.

Inzwischen den Sellerie putzen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Sellerie dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen, mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne angießen und den Sellerie weich garen.

Die Kartoffeln angießen und kurz ausdampfen lassen. Den Sellerie mit dem Stabmixer pürieren und die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse dazudrücken. Beides gut mischen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für das Kürbisgemüse den Kürbis waschen, entkernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Essig und der Brühe ablöschen. Wacholderbeeren, Gewürznelken und Lorbeerblatt dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis hinzufügen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch aus dem Schmorfond nehmen, den Fond durch ein grobes Sieb seihen, noch mehr Wildfond dazugeben. Zum Schluss die zerkleinerte Kuvertüre unterrühren und schmelzen, die Sauce aber nicht mehr kochen lassen. Das Fleisch wieder dazugeben. Das Hirschragout mit dem Kartoffel-Sellerie-Püree und dem Kürbisgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

© Zabert-Sandmann Verlag/Andrea Kramp und Bernd Gölling



Zutaten für 4 Personen:

Für das Hirschragout:

700 g Hirschkeule (ohne Knochen), 2 Zwiebeln, 1 Möhre, 150 g Knollensellerie, 50 g Lauch, 3 EL Öl, 1 getrocknete Chilischote, 150 g Tomaten (aus der Dose), 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, 2 Pimentkörner, 1/2 Zimtstange, 375 ml kräftiger Rotwein, ca 1/4 l Wildfond (aus dem Glas), 20 g Zartbitterkuvertüre

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

400 g Kartoffeln, Salz, 500 g Knollensellerie, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, Salz, Zucker, frisch geriebene Muskatnuss, 150 ml Weißwein, 125 g Sahne

Für das Kürbisgemüse:

400 g Hokaidokürbis, 1 TL Zucker, 80 ml Himbeeressig, 200 ml Hühnerbrühe, je 1/4 TL Wacholderbeeren und Gewürznelken, 1 kleines Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer aus der Mühle



Das Rezept stammt aus
„Land & lecker“ –
18 Landfrauen kochen mit Herz und
Leidenschaft
ISBN 978-3-89883-433-9
Verlag Zabert-Sandmann, München,
€ 19,95 (D), € 20,60 (A), sFR 28,50