



Ragoût de Chevreuil mit Pfifferlingen an Preiselbeerrotkohl und gebratenen Schupfnudeln

Wunderbares Ragout vom Reh mit Pfifferlingen. Preiselbeerrotkohl und Schupfnudeln harmonieren perfekt zu diesem Jägeressen.

4 Personen

ZUTATEN:

RAGOÛT DE CHEVREUIL:

- 600 g Reh aus der Keule
- 70 g durchwachsener, kräftiger Räucherspeck, in Streifen geschnitten
- 300 ml trockener Spätburgunder
- 3 EL Cognac oder guter Weinbrand
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 TL Tomatenmark (gehäuft)
- 1 EL Mehl
- 1/2 TL brauner Zucker
- 400 ml Wildfond aus dem Glas (auf 200 ml reduziert)
- 4 angedrückte Wachholderbeeren
- 6 Stück schwarzer Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stängel Thymian
- 1/2 EL Preiselbeeren
- 1/2 – 1 TL Cassis-Senf
- 2 EL saure Sahne
- Quatre-épices (in unserem Gericht schwarzer Pfeffer, Piment, Nelken, Muskat)

PFIFFERLINGE:

- 100 g Pfifferlinge
- 1 EL Nussbutter
- 1/2 TL Worcestersauce
- frisch geriebene Muskatnuss

1 ZWEI TAGE VORHER: Den in feine Streifen geschnittenen Rotkohl mit Meersalz, einem Esslöffel Preiselbeeren, dem Balsamico und dem Rotwein vermischen. Die Birne Schälen, raspeln und unter das Kraut geben. Die Nelken und Zimtstange in einen Teebrühbeutel geben und in das Kraut legen. – 2 Tage an einem kühlen Ort marinieren.

2 RAGOÛT DE CHEVREUIL: DREI STUNDEN VOR DER ZUBEREITUNG: Das Fleisch der Rehkeule sehr sauber parieren. Rehfleisch in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und das Fleisch mit Cognac, Wein, den Wachholderbeeren, Thymian, Pfeffer, und den Lorbeerblättern aromatisieren.

Das ganz kurz gebeizte Fleisch (Der feine Wildgeschmack sollte unbedingt erhalten bleiben) aus der Marinade heraus heben und über einem Sieb gut abtropfen lassen. Kräuter in einen Teebrühbeutel geben. Das Fleisch mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Ofen auf 130° C (Umluft) vorheizen. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen. Den Räucherspeck in dem Butterschmalz kross braten, heraus nehmen und auf Küchenkrepp entfetten. Die Rehfleischwürfel in den Bräter geben und rundum gut anbraten, mit dem Mehl bestäuben, umrühren - danach heraus heben. Zwiebelwürfel in das Bratfett geben und anschwitzen lassen. Brauner Zucker zufügen und karamellisieren lassen, danach das Tomatenmark unterrühren. Fleisch zufügen und alles vermischen – mit der Marinade ablöschen. Preiselbeeren und die Hälfte des Schinkenspecks dazu geben. Das Kräuterbeutelchen einlegen und den reduzierten Wildfond aufgießen.

Das Ragoût ca. 75 – 90 Minuten im Rohr bei 130° C (Umluft) garen. Nach 60 Minuten Garprobe machen. Ist das Fleisch zart, Bräter aus dem Ofen nehmen, das Gewürzbeutelchen entfernen und dem Ragoût mit 1 oder 2 Prisen Quatre-épices und etwas Cassis-Senf den letzten Pfiff geben.

2 PREISELBEER-ROTKOHL: In einem Topf die Speckwürfelchen golden ausbraten. Zwiebel hinzufügen und anschwitzen lassen. Mit dem Zucker karamellisieren. Den marinierten Rotkohl zufügen und umrühren. den restlichen Löffel Preiselbeeren dazu geben. Alles

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

PREISELBEEROTKOHL:

- 500 g Rotkohl (in sehr feine Streifen geschnitten)
- 30 g geräucherter Rückenspeck in Würfelchen geschnitten
- 1 kleinere rote Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 reife Birne
- 2 EL Balsamico
- 100 ml trockener Spätburgunder
- 1 TL Meersalz
- 4 Nelken
- 1 sehr kleines Stück Zimtstange

SCHUPFNUDELN:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 80 g Mehl
- 1 kleines Ei
- 2 EL Butter
- Meersalz
- frisch geriebene Muskatnuss

etwa eine Stunde köcheln lassen. Der Rotkohl sollte noch guten Biss haben. Die Garflüssigkeit sollte zum Schluss nur etwas zwei Esslöffel sein und sirupartige Konsistenz haben.

3 PFIFFERLINGE: Nussbutter in einer Pfanne erhitzen. Die küchenfertig vorbereiteten Pfifferlinge in die Pfanne geben und darin braten. Mit ein paar Spitzer Worcestersauce aromatisieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Den restlichen Schikenspeck zufügen. - Warm halten.

4 SCHUPFNUDELN: Kartoffeln in der Schale weich kochen, pellen, durch die kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Mehl einstreuen und mit dem Ei verkneten. Den Teig mit Salz und Muskat würzen und zu zigarrenförmigen Röllchen formen.

In einem größeren Topf mit leicht siedendem Sazwasser die Nudel geben und so lange garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle heraus heben und in einem groben Sieb abtropfen lassen.

In einer beschichteten größeren Pfanne die Schupfnudeln in heißer Butter schwenken, bis sie golden gebraten sind. Auf Küchenkrepp entfetten und warm halten.

5 ANRICHTEN: Auf vorgewärmte Teller in einem Servierring den Rotkohl geben. Das Türmchen mit Petersilienblätchen und Preiselbeeren garnieren. Daneben Schupfnudeln anlegen. Ragoût davor auflegen, ein Löffelchen saure Sahne darauf geben, darüber die gebratenen Pfifferlinge und alles mit grob gehackter Petersilie bestreuen.

6 WEINEMPFEHLUNG: CHÂTEAU PHILIPPE-LE-HARDI Rot 2009 aus dem Burgund.