

HIRSCHRAGOUT MIT APFEL UND PREISELBEEREN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

HIRSCHRAGOUT

Hirschschulterwürfel 4 Tage lang in Rotwein und Rotweinessig einlegen.

Fleisch nun aus dem Rotweinsud herausnehmen und trockentupfen.

Rotweinsud beiseitestellen. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und Champignon halbieren. Hirschschulterwürfel in Öl anbraten, würzen und herausnehmen. Gemüsewürfel und Pilze scharf anbraten und nach 3 Minuten mit dem Tomatenpüree tomatieren. Kurz weiterrösten und mit Rotweinsud ablöschen.

Angebratenes Fleisch wieder begeben, Thymian, Salbei, Rosmarin und Gewürzsäcklein begeben und mitkochen. Köcheln bis die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert ist. Brauner Kalbsfond begeben und bis auf etwa einen Drittel reduzieren. Kräuter, Gewürzsäcklein und Gemüse entfernen (Pilze drin lassen) und Portwein begeben und ca. 30 Minuten weiterköcheln bis die Sauce eine schöne Konsistenz hat. Butter, Salz und Zucker begeben und ca. 2 Minuten weiterköcheln.

EINKAUFLISTE:

HIRSCHRAGOUT

- 1 KG HIRSCHSCHULTERWÜRFEL À CA. 30 GRAMM
- 70 G KAROTTEN, GESCHÄLT
- 70 G KNOLLENSellerie, GESCHÄLT
- 70 G ROTE ZWIEBELN, GESCHÄLT
- 70 G CHAMPIGNONS, WEISS
- 1 EL TOMATENPÜREE
- 1 L ROTWEIN (KRÄFTIG UND TROCKEN)
- 4 ZWEIFE THYMIAN
- 1 ZWEIFE ROSMARIN
- 1 ZWEIFE SALBEI
- 1 GEWÜRZSÄCKLEIN
- (1 LORBEERBLATT, 20 PFEFFERKÖRNER,
20 WACHOLDERBEEREN,
5 NELKEN, 3 STERNANIS)
- 1 L KALBS- ODER WILDFOND, BRAUN
- 100 ML PORTWEIN, ROT
- 40 G BUTTER
- MEERSALZ
- ZUCKER

HIRSCHRAGOUT MIT APFEL UND PREISELBEEREN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

APFEL

Apfel schälen, entkernen und in feine Schnitze schneiden. Zucker hellbraun karamellisieren, mit Wasser ablöschen und sofort zudecken. Köcheln, bis sich das Karamel gelöst hat. Apfelschnitze begeben und 5 Minuten weich köcheln, dabei einmal sorgfältig wenden. Apfelschnitze herausnehmen und Karamel auf eine dickflüssige Konsistenz reduzieren. Apfelschnitze nochmals begeben und mit dem Karamell beglänzen.

PREISELBEEREN

Preiselbeeren mit Portwein, Gelierzucker und Zimtstange ansetzen und einmal aufkochen lassen. Apfelkuchengewürz begeben und gut vermengen. 4 Stunden stehen lassen, damit die Preiselbeeren Saft ziehen können.

Die Preiselbeermischung in einem ausreichend hohen Topf (Rand muss mindestens 4-5 cm über die Preiselbeeren reichen) aufkochen und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gläser nach Bedarf im Steamer oder in kochendem Wasser sterilisieren. Heisse Preiselbeeren in die vorbereiteten Gläser füllen.

EINKAUFLISTE:

APFEL

1-2 ÄPFEL
1½ EL ZUCKER
1 DL WASSER

PREISELBEEREN

200 KG PREISELBEEREN
50 ML PORTWEIN, ROT
½ ZIMTSTANGE
135 G GELIERZUCKER (1:2)
1 TL APFELKUCHENGEWÜRZ