

Hirschragout

für 4 Personen

Zutaten:

500 g Hirschfleisch
1 große Möhre
200 g Schalotten
300 g Pfifferlinge
150 g Schinkenspeck
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 EL Mehl
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
3 Wacholderbeeren
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer
3/8 l Rotwein (süß)
200 ml Wildfond
150 g Creme fraiche

Zubereitung:

Hirschfleisch in Würfel schneiden, Fett und Sehnen entfernen.

Die Möhre schälen und würfeln. Schalotten schälen und würfeln.

Pfifferlinge abtropfen lassen (evtl. klein schneiden) Schinkenspeck würfeln.

Butter und Olivenöl erhitzen und Schinkenspeck darin anbraten. Gemüse hinzufügen und unter Rühren mitbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Fleisch im verbleibenden Bratfett kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse, Speck, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Wacholderbeeren, Thymian, Rotwein und Wildfond dazugeben.

Alles 90 Minuten kochen lassen.

Creme fraiche einrühren und das Ragout mit dem Mehl andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig.

Guten Appetit