



VEGEFEUER

Hirschragout

mit VEGEFEUER

von Christian Buhl, Villa Seilern, A-Bad Ischl

Zutaten:

1,2 Kg Hirschfleisch
1 Karotte
200 g Schalotten
250 g Champions
150 g Speck
500 ml Rotwein
200 ml Fond, Brühe
150 g Creme Fraiche
Butter
Lorbeerblatt
Wacholderbeeren
Thymian, Rosmarin frisch
Gewürznelken
Cayennepfeffer
VEGEFEUER

Zubereitung:

Hirschfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dabei Häute und dicke Sehnen entfernen.

Die Karotten schälen, waschen und würfeln. Schalotten putzen und klein schneiden. Champignons kurz abbrausen, trocken tupfen, große Exemplare halbieren oder vierteln. Speck von der Schwarte befreien und in feine Streifen schneiden. In einer Kasserolle Butter und Olivenöl erhitzen, Speck dazugeben und anbraten. Gemüse zufügen, unter Rühren kurz garen, herausnehmen und beiseite stellen. Fleischwürfel im verbliebenen Bratfett rundum kräftig anbraten, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Gemüse, Speck, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben. Alles mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Zgedeckt, im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 90 Minuten schmoren. Lorbeerblatt, Gewürznelke und Wacholderbeeren aus dem Ragout entfernen, Creme Fraiche einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Beste kommt zum Schluss:

Das Ragout wird je nach Lust und Laune mit VEGEFEUER verfeinert, man kann den Likör vorerst etwas abbrennen oder gleich in das Ragout gießen und dabei selbst die Menge bestimmen.