

## Hirschragout mit Semmelknödeln und Preiselbeeren

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



1 Esslöffel frisch gehackte Petersilie  
100 g Räucherspeck  
Muskat  
Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur

1 Glas Preiselbeeren  
1/2 Bund Petersilie

Endlich ist wieder Wildsaison: Aromatisches Hirschfleisch, süße Preiselbeeren und deftige Semmelknödel machen den Auftakt und so richtig Lust auf mehr!

- 1 -

Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Möhren schälen und grob würfeln. Sellerie putzen und in 1 cm breite Ringe schneiden.

- 2 -

Öl in einem großen Topf erhitzen und Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken und Piment darin bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend die Temperatur erhöhen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseite stellen.

- 3 -

Zwiebel, Möhren und Sellerie in den Topf geben und zusammen in dem übrigen Öl anschwitzen. Tomatenmark untermengen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Wildfond hinzufügen und das angebratene Fleisch zusammen mit Lorbeerblatt und Thymian zurück in den Topf geben. Das Ragout zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen. Eventuell noch etwas Fond nachgießen.

- 4 -

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Ragout

1 kg Hirschschulter (ausgelöst und pariert)  
2 Zwiebeln  
2 Möhren  
60 g Staudensellerie  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
4 Wacholderbeeren  
6 Pfefferkörner  
1 Gewürznelke  
1 Prise(n) Piment  
1 Teelöffel Tomatenmark  
130 ml Rotwein  
500 ml Wildfond  
1 Lorbeerblatt  
4 Thymianzweige  
150 ml Schlagsahne  
2 Esslöffel Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

#### Für die Semmelknödel

1 Schalotte  
3 Esslöffel Butter  
250 g alte Brötchen  
125 ml lauwarme Milch  
1 Ei

## Hirschragout mit Semmelknödeln und Preiselbeeren

In der Zwischenzeit Semmelknödel vorbereiten. Schalotte schälen, fein würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Beides in heißer Butter glasig anbraten. Petersilie hacken. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben und mit Milch übergießen. Kurz einweichen lassen.

- 5 -

Ei, Speck, Petersilie und Schalotte zu der eingeweichten Brötchenmasse geben und gut vermischen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

- 6 -

Masse zu runden Knödeln verarbeiten und in heißem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in einer Schüssel warm stellen.

- 7 -

Fleischstücke mit einem Schaumlöffel aus der Sauce heben und beiseite stellen. Den Fond passieren und dann Sahne dazugeben. 1-2 Minuten köcheln lassen, damit die Sauce andicken kann. Fleisch zurück in die Sauce legen. Die Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern mit Semmelknödel anrichten und mit Preiselbeeren und noch etwas Petersilie garnieren.