

REH RAGOUT

MIT SELLERIETASCHERL, NÜSSEN & BIRNEN

4-6 Personen

RAGOUT

1 kg Rehschulter gewürfelt

(ca. 2 x 2 cm)

1 kleine Karotte

(groß gewürfelt)

1 kleine gelbe Rübe

(groß gewürfelt)

1/4 Stk. Knollensellerie

(groß gewürfelt)

1/8 l Portwein

1/2 l Rotwein

2 EL Tomatenmark

700 ml Hühnerfond

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

10 Pfefferkörner

4 Thymianzweige

2 Pimentkörner

1 Nelke

1/16 l Apfelsaft

1/16 l Orangensaft

100g Butter

2 EL Maizena

2 EL Preiselbeeren

Salz

Pfeffer

GERÖSTETE HASELNÜSSE

50g geschälte Haselnüsse

50g Butter

Salz



RAGOUT:

Rehwürfel salzen, pfeffern und in einem heißen Topf scharf anbraten. Fleischstücke aus dem Topf geben und mit gewürfeltem Gemüse anbraten. Nach 5 Minuten Tomatenmark hinzugeben und 1 Minute mitrösten. Mit 100ml Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Vorgang 5mal wiederholen und danach mit Portwein ablöschen. Hühnerfond, Apfel- & Orangensaft, Aromaten, Preiselbeeren & Butter begeben. Fleisch wieder einlegen. Bei sanfter Hitze 2 bis 2,5 Stunden bedeckt schmoren lassen. Fleisch herausnehmen und Sauce durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken und mit Stärke binden. Fleisch wieder einlegen.

SELLERIETASCHERL:

Sellerie in Milch und Butter bedeckt weich schmoren. Sehr fein mixen und mit Salz abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Nudelteig und Selleriemasse zu Ravioli formen. Kurz in Salzwasser kochen und in einer Pfanne mit brauner Butter schwenken. Mit Parmesan bestreuen.

GERÖSTETET HASELNÜSSE:

Haselnüsse in Butter bei kleiner Hitze so lange rösten bis sie sich hellbraun färben. Nüsse auf ein Küchentuch geben und salzen.

GESCHMORTE BIRNEN:

Birnen schälen, entkernen und jede Birne in 6 Teile schneiden. Zucker in Pfanne karamellisieren lassen und mit Essig und Portwein ablöschen. Birnenspalten begeben und die Flüssigkeit auf 1/5 einreduzieren lassen. Birnensaft und Gewürze begeben. Wieder reduzieren lassen bis die Birnen gar sind. Butter zugeben und durchmischen.

SELLERIETASCHERL

200g Nudelteig

1 Knollensellerie (geschält & gewürfelt)

50g Butter

100g Milch

Salz

50 ml braune Butter

2 EL Parmesan

GESCHMORTE BIRNEN

4 Birnen

50 ml weißer Balsamico

100 ml weißer Portwein

300 ml Birnen- (oder Apfel-) Saft

2 Gewürznelken

1 Sternanis

50g Butter

1 EL Zucker

GARNITUR

Majoran

Stangensellerieblätter

REH RAGOUT

**MIT SELLERIETASCHERL,
NÜSSEN & BIRNEN**

BERGERGUT