

Hirschragout

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hirschfleisch (Birkenhof)
1 Möhre
150g Schalotten
200g Champignons
100g durchwachsener Speck (Montenauer Schinkenräucherei)
2EL Butter
1 EL Oliven
1 EL Mehl
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
3 Wacholderbeeren
1 TL Thymian
1L kräftiger Rotwein
150ml Wildfond
100ml Crème fraîche
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Das Hirschfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, Haut und Sehnen entfernen.
Die Möhre und die Schalotten schälen und würfeln. Champignons putzen und vierteln.
Das Speck ohne Schwarte in feine Streifen schneiden.
In einer Kasserolle Butter und Olivenöl erhitzen, Speck dazugeben und anbraten. Gemüse zufügen, unterrühren, weiter braten, herausnehmen und beiseite stellen.
Fleischwürfel im verbliebenen Bratfett rundum kräftig anbraten, salzen pfeffern und mit Mehl bestäuben.
Gemüse, Speck, Lorbeerblätter, Gewürznelke, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben, mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Zugedeckt im 180° vorgeheizten Backofen etwa anderthalb Stunden schmoren.
Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Dazu schmecken Tagliatelle aus Gaby's Nudelküche

Guten Appetit 😊