

Wild-Gulasch, Rotwein-Gemüse-Sud, Röstkartoffeln

Für 2 Personen

200 g Rehfilet	200 g Hirschfilet, mager	4 festk. Kartoffeln
1 Möhre	1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Worcester-Soße
50 ml Sahne	500 ml Rotwein	250 ml Gemüsefond
3 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren	2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran	1 Prise Zimt	1 EL Wildgewürzmischung
Pflanzenöl	Butterschmalz	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und im Wasser bissfest kochen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Das Reh- und Hirschfilet waschen, trocken tupfen und zu Gulasch schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Gulasch scharf darin anbraten. Mit 400 Millilitern Rotwein ablöschen. Dann die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren, den Thymian, den Zimt, die Wildgewürzmischung und die Worcester-Soße hinzugeben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Möhre schälen und die Zwiebel abziehen. Die Selleriestange an den Enden abschneiden und die äußeren harten Fäden entfernen. Die Möhre, die Zwiebel und den Sellerie in Stücke schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und alles darin anbraten. Den Gemüsefond einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse 15 Minuten weich kochen und anschließend pürieren. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und in dicke Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Das pürierte Gemüse mit dem Wildgulasch verrühren und 5 Minuten reduzieren lassen. Die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren wieder entfernen und mit der Sahne, dem Tomatenmark, dem Johannisbeergelee, etwas Salz und dem restlichen Rotwein abschmecken. Das Wildgulasch in dem Rotwein-Gemüse-Sud und den Röstkartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Majoran garnieren und servieren.

Friederike Mühlberger am 15. November 2010