

# Hirsch-Ragout mit Datteln, Rosenkohl, Haselnuss-Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für das Hirschragout:**

350 g Hirschfilet	$\frac{1}{4}$ Sellerie	1 Karotte
1 Porreeestange	200 g Datteln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	500 ml Rotwein	1 TL Harissa
süßes Paprikapulver	scharfes Paprikapulver	1 TL Mehl
Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer	

**Für die Haselnussspätzle:**

4 Eier	250 g Mehl	100 g Grieß
200 g gemahlene Haselnüsse	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl	1 EL Schmelzkäse	3 EL Sojasauce
1 Muskatnuss	Chiliflocken, Öl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

100 g gehobelte Haselnüsse	1 TL Butter
----------------------------	-------------

Einen Topf mit Wasser und Salz für die Spätzle aufsetzen. Für das Hirschragout den Rotwein in einem Topf einreduzieren, die Datteln dazugeben und mitkochen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotte und die Sellerie schälen, den Porree putzen. Das Gemüse klein schneiden. Das Hirschfilet waschen, abtupfen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch und das Fleisch dazugeben und scharf anrösten. Das Hirschragout mit Harissa, den Paprikapulvern und Pfeffer und Salz würzen. Das Ragout mit einem Teelöffel Mehl andicken und zum reduzierten Rotwein geben. Den Rosenkohl putzen, vierteln und mit etwas Öl in einer Pfanne anrösten. Den Schmelzkäse und die Sojasauce dazugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Muskatnuss und den Chiliflocken abschmecken. Für die Spätzle aus dem Mehl, den Eiern, dem Grieß und den Haselnüssen einen glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss würzen. Die Spätzle ins siedende Wasser schaben. Für die Garnitur die gehobelten Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Das Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten, mit den Haselnüssen dekorieren und servieren.

Meike Heumann am 02. Februar 2015