

# Wild-Ragout mit Spätzle und Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für den Wildragout:**

|                           |                          |                          |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 Rehfilet à 400 g        | 1 Hirschfilet à 400 g    | 50 g Gemüsezwiebeln      |
| 4 Zehen Knoblauch         | 70 g Karotten            | 75 g Sellerie            |
| 1 Stück Ingwer            | 1 EL Tomatenmark         | 75 g Wildpreiselbeeren   |
| 100 g kalte Butter        | 300 ml Wildfond          | 300 ml trockener Rotwein |
| 100 ml Johannisbeer-Likör | 75 ml Madeira            | 2 TL Speisestärke        |
| $\frac{1}{2}$ TL Zucker   | 5 grüne Kardamomkapseln  | 5 Wacholderbeeren        |
| 5 Pimentkörner            | 1 Lorbeerblatt           | 2 Stangen Ceylon-Zimt    |
| 20 g Zimtpulver           | 20 g Fünf-Gewürze-Pulver | 5 EL neutrales Speiseöl  |
| Salz                      | Pfeffer                  |                          |

**Für die Spätzle:**

|              |                  |                    |
|--------------|------------------|--------------------|
| 200 g Mehl   | 2 Eier (Größe M) | 1 Eigelb (Größe M) |
| 70 ml Wasser | 25 g Butter      | Muskatnuss         |
| Salz         |                  |                    |

**Für den Feldsalat:**

|                 |                   |                |
|-----------------|-------------------|----------------|
| 300 g Feldsalat | 5 EL Himbeeressig | 8 EL Walnussöl |
| süßer Senf      | Zucker            | Salz           |
| Pfeffer         |                   |                |

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Wildragout Reh und Hirsch waschen, trocken tupfen und parieren. In grobe Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Wacholderbeeren, Piment und Kardamom in einem Mörser zerstoßen und ohne Fett in einer Pfanne anschwitzen. Anschließend mit Zimtpulver, Fünf-Gewürze-Pulver und den Fleischstücken vermengen. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie andünsten, Tomatenmark zugeben und nacheinander mit Madeira, Rotwein und Johannisbeer-Likör ablöschen. Fleisch und Ingwer zugeben, mit Wildfond auffüllen. Zimtstangen und Lorbeerblatt hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fleisch aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein Sieb passieren, danach Fleisch wieder hinzugeben. Nach Bedarf mit Speisestärke und/oder kalter Butter abbinden und Preiselbeeren hinzufügen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Eigelbe, einen halben Teelöffel Salz und Wasser in einer Schüssel mit einem Holzlöffel vermengen. Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Mit frischer Muskatnuss würzen. Teig in eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Salzwasser pressen. Spätzle abschöpfen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für den Feldsalat Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Himbeeressig, Walnussöl, Pfeffer, Salz, Zucker und Senf emulgieren und über den Feldsalat geben.

Wildragout, Spätzle und Feldsalat anrichten und servieren.

Stefanie Rößler am 21. Dezember 2015