

Reh-Ragout mit Grieß-Knödeln und Rahm-Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Rehragout:

300 g ausgelöste Reh-Keule	1 Orange	1 Zartbitter Schokolade, 80%
1 EL Preiselbeermarmelade	30 ml Sahne	1 EL Sojasauce
20 ml Gin	700 ml Wildfond	50 ml Rotwein
50 ml Portwein	1 EL Tomatenmark	1 EL Fichtensirup
4 Zweige Thymian	1 TL Steinpilzpulver	Zimtrinde
Piment	Wacholderkörner	1 Lorbeerblatt
Kartoffelstärke	1 EL kalte Butter	1 EL Schweineschmalz
2 EL Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für die Knödelgrundmasse:

150 g Weizengrieß	2 Eier	300 ml Milch
1 Zitrone	1 EL eingel. Preiselbeeren	40 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Kräuterknödel:

20 g Petersilienblätter	10 g Estragonblätter
-------------------------	----------------------

Für den Kohlrabi:

150 g Kohlrabi	100 ml Sahne	100 ml Milch
Olivenöl	10 g Wacholderbeeren	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Garnitur:

4 Zweige Thymian	Preiselbeeren
------------------	---------------

Für das Rehragout:

Die Rehnuss in walnussgroße Stücke schneiden. In einem Mörser aus Piment, Wacholderkörnern, Zimtrinde, Schokolade und Thymian ein Wildgewürz herstellen und das Fleisch damit einreiben. Orange waschen und Schale abschneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren und Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Rotwein, Portwein und Wildfond aufgießen, Steinpilzpulver und Lorbeerblatt dazugeben.

In einer separaten Pfanne in Schmalz die Rehnuss anbraten und danach auf einem Teller ruhen lassen. Den Bratenansatz mit Fond ablöschen und mindestens auf die Hälfte einreduzieren lassen. Zum Schluss die angebratenen Stücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Wacholder abschmecken. Preiselbeermarmelade, Orangenabrieb, Sahne und Sojasauce dazugeben und mit Gin parfümieren. Mit der kalten Butter montieren und ev. mit Kartoffelstärke binden. Fichtensirup darüber träufeln.

Für die Knödelgrundmasse:

Butter in einer Kasserolle zerlassen, darin den Weizengrieß glasieren und mit Milch aufgießen. Salzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze abbrennen (wie Brandteig). Zitrone waschen und Schale abreiben. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Eier, fein geriebene Zitronenschale und Muskatnuss einarbeiten. Etwas ruhen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen, auf der Oberseite eine Mulde machen und in Salzwasser kochen.

Die Mulde mit eingelegten Preiselbeeren füllen.

Für die Kräuterknödel:

Petersilienblätter und Estragonblätter abrausen, trockenwedeln und feinhacken. In eine Hälfte der Knödel-Masse fein gehackte Kräuter geben, formen und ebenso in Salzwasser kochen.

Für den Kohlrabi:

Milch und Sahne vermischen. Kohlrabi putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In etwas Olivenöl anbraten, mit der Milch- Sahnemischung aufgießen und weich garen. mit Wacholderbeeren, Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur:

Das Rehragout mit Rahmkohlrabi auf Teller geben, einen Kräuter- Grießknödel und einen normalen Grießknödel mit Preiselbeeren anrichten. Mit Thymian garnieren und servieren.

Maria Schreiner am 24. Februar 2020