

## Reh-Ragout nach O. Koch

### Für 2 Personen

1 Schalotte	25 g Räucherspeck, gewürfelt	40 g Butter
2 altbackene Semmeln	100 ml Milch	1 Eigelb
2 Stiele glatte Petersilie	1 Eiweiß	Butter
6 Esskastanien, gegart, geschält	100 ml Brühe	200 g Rehkeule
Salz, Pfeffer	250 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein
50 g Blutwurst	1 TL Dijon-Senf	60 ml Crème-fraîche

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit dem Speck in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden. Mit der Milch, dem Eigelb und Schalotten und Speck mischen. Petersilie fein hacken und dazugeben. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Kurz vor dem Einfüllen in die Souffléformen das geschlagenen Eiweiß unterheben. Souffléformen buttern und die Knödelmasse einfüllen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten ausbacken. Brühe und 1 TL Butter erhitzen, die Kastanien darin schwenken. Das Rehkeulenfleisch in Würfel (wie für Gulasch) schneiden, salzen, pfeffern und in Butter anbraten. Warm stellen. Für die Soße den Wildfond mit dem Rotwein einkochen lassen. Nun den Saft, der sich bei den Rehwürfeln gebildet hat noch unter die Soße gießen und am Schluss, kurz vor dem Anrichten die in Würfel geschnittene Blutwurst untermixen. Mit dem Senf abschmecken. Die Soße auf Tellern verteilen, ein Weißbrotnödelsoufflé in die Mitte geben und die Fleischstücke ringsherum anrichten. Dazwischen die Kastanien verteilen und mit etwas Crème fraîche aus der Tüte verzieren.

Otto Koch Freitag, 27. November 2009