

Reh-Ragout mit Quitten und Semmel-Knödeln

Für 6 Personen

Für das Ragout:

600 g Rehfleisch	Salz, Pfeffer	6 weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 kleine Karotte	50 g Knollensellerie
40 g geräucherter Speck	40 g Ingwer frisch	1/2 Chilischote
4 EL Rapsöl	2 EL Tomatenmark	100 ml Rotwein
250 ml Wildfond	1 Gewürznelke	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	400 g Quitten	1 EL Vollrohrzucker
100 ml Quittensaft		

Für die Knödel:

10 Brötchen	200 ml Milch	1 Zwiebel
40 g Butter	1 Bund Petersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat		

Für das Ragout:

Rehfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch, Karotte und Sellerie putzen, schälen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und fein schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Dann Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Speck im Bratfett anbraten. Ingwer, Chili und Knoblauch dazugeben und ca. 10 Minuten schmoren. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Tomatenmark untermischen, alles mit dem Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend die Brühe zugeben. Nelken, Lorbeerblatt und Wacholder in ein Teesieb oder einen Teefilter geben verschließen und zum Fleisch geben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen. Quitten in 1 cm dicke Würfel schneiden. Quitten nach ca. 40 Minuten zum Fleisch geben und mit weitere 20 Minuten schmoren. Wenn das Fleisch weich ist mit Salz, Pfeffer, Zucker und Quittensaft abschmecken.

Für die Semmelknödel:

die Brötchen klein schneiden und in warmer Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Petersilie fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Petersilie untermischen und lauwarm abkühlen. Dann zum Brot geben und verkneten. Eier unterkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit feuchten Händen ca. tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser etwa 25 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Ragout abschmecken und mit den Knödeln servieren. Dazu passt Rotkohlsalat

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013