

Kaiser-Gulasch vom Hirsch mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

1 kg Hirschfleisch	2 Zwiebeln	½ kleine Karotte
120 g Knollensellerie	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
50 ml Portwein	300 ml Rotwein	80 ml Blaubeersaft
100 g geräuch. Wammerl	200 ml Hühnerbrühe	1/2 TL Fenchelsamen
1/2 TL Koriander	1/2 TL Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer	Salz
1 Lorbeerblatt	½ Vanilleschote	1 Stück Zartbitterschokolade
1 EL Preiselbeeren		

Für das Püree:

300 g Knollensellerie	200 g mehligk. Kartoffeln	125 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	1 kl. getr. rote Chilischote	2 EL braune Butter
mildes Chilusalz	Muskatnuss	

Außerdem:

80 g kleine Pfifferlinge	80 g rote, grüne Weintrauben	1 TL Öl
mildes Chilusalz	1 TL Butter	400 g Rosenkohl
Salz	1 EL braune Butter	Muskatnuss

Für das Gulasch das Fleisch von Fett und groben Sehnen befreien und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen und alles etwa 1 cm groß würfeln. Den Puderzucker in einer großen tiefen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.

Port- und Rotwein dazugießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Blaubeersaft, Wammerl, Gemüse und Fleisch hinzufügen und alles mit so viel Brühe auffüllen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Das Gulasch mit einem passenden Stück Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden weich dünsten.

Inzwischen Fenchel, Koriander und Pfeffer im Mörser leicht zerdrücken. Den Wacholder in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig erhitzen, bis er zu glänzen beginnt.

Die gemörserten Gewürze dazugeben. Den Würz-Mix mit Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblatt und Vanille etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit ins Gulasch geben. Anschließend die Fleischstücke aus der Sauce fischen und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse ausdrücken. Schokolade und Preiselbeeren unter die Sauce rühren. Die Fleischstücke wieder in die Sauce setzen und alles mit Salz abschmecken, warm halten.

Währenddessen für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen und etwa 1 cm groß würfeln.

Brühe, Lorbeer und Chili in einem Topf erhitzen und Sellerie und Kartoffeln darin mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, dabei den Kochsud auffangen, Lorbeer und Chili entfernen. Sellerie und Kartoffeln mit dem Stabmixer pürieren, dabei so viel Kochsud wie nötig hinzufügen. Mit brauner Butter, Chilusalz und Muskatnuss abschmecken.

Die Pilze putzen und trocken abreiben. Die Trauben waschen und halbieren. Die Pilze in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Temperatur anbraten und mit Chilusalz würzen. Die Trauben in einer Pfanne in der Butter bei milder Hitze kurz erhitzen. Den Rosenkohl putzen und äußere Blätter entfernen, den Rosenkohl waschen und halbieren. Dann in wenig Salzwasser 4 bis 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne in der braunen Butter andünsten, mit Chilusalz und Muskatnuss würzen. Zum Servieren das Gulasch mit dem Selleriepüree auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pilzen, Trauben und nach Belieben

mit 40 g Walnüssen garnieren. Den Rosenkohl danebensetzen.
Gut passen auch selbst gemachte Sellerie-Chips noch dazu.

Alfons Schuhbeck am 07. September 2020