

Hirsch-Gulasch mit gebratener Polenta

Für 4 Personen

Gulasch:

1 kg Hirschfleisch (Schulter)	2 Zwiebeln	1/2 kleine Karotte
120 g Knollensellerie	300 ml Rotwein	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	200 ml Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Koriander	1 TL schwarze Pfefferkörner
1/2 Vanilleschote	2 Scheiben Ingwer	1 Knoblauchzehe (Scheiben)
1 TL Zartbitterschokolade	1 Msp. Orangen-Abrieb	mildes Chilisalz

Für die Garnitur:

100 g kl. Pfifferlinge	100 g Steinpilze	½ TL Öl
Salz	Pfeffer	80 g kl., kernlose Trauben
1 TL Butter		

Polenta:

75 ml Milch	75 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
½ TL geriebener Ingwer	½ fein gerieb. Knoblauchzehe	1 Msp. Zitronen-Abrieb
Salz	75 g Instant-Polenta	½ TL Rosmarinnadeln
1 Eigelb	1 EL geriebener Parmesan	Pfeffer
1 EL Öl		

Das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen, die Karotte und den Sellerie putzen und schälen.

Das Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Den Rotwein auf ein Drittel einkochen lassen.

Den Puderzucker in eine große tiefe Pfanne stäuben, bei mittlerer Temperatur erhitzen und hell karamellisieren.

Das Gemüse darin einige Minuten andünsten. Das Tomatenmark hineinrühren und etwas mitbraten, bis am Topfboden ein dunkelbrauner Film anlegt.

Das Fleisch dazugeben, mit der Brühe auffüllen und die Rotweinreduktion hinzufügen.

Das Fleisch soll dabei gut bedeckt sein. Mit einem Blatt Backpapier bedecken.

Das Hirschgulasch bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 1/2 Stunden weich schmoren.

Lorbeer, Wacholderbeeren, Koriander- und Pfefferkörner anmörsern und etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit Vanille, Ingwer und Knoblauch hinzufügen.

Zum Schluss die Fleischstücke aus der Sauce fischen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und das Gemüse dabei etwas ausdrücken.

Die Schokolade mit dem Orangenabrieb hineinrühren und mit Chilisalz würzen. Die Fleischstücke in die Sauce zurückgeben und erhitzen.

Garnitur für das Gulasch: Die Pilze putzen, große Exemplare zerkleinern. Weintrauben waschen, abtropfen lassen und halbieren, ggf. entkernen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Weintrauben in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter kurz erhitzen.

Polenta: Die Milch mit Brühe, Lorbeer, Ingwer, Knoblauch Zitronenschale und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln und etwas köcheln lassen, bis ein dicker Brei entstanden ist.

Vom Herd nehmen, Rosmarin, Ei und Parmesan unterrühren Ei, Knoblauch und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett geben, mit einem zweiten Backpapier belegen und mit einem Rollholz etwa 1,5 cm dick ausrollen. Auskühlen und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Die Polentaplatte mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und in beliebige Stücke wie z.B. Rauten schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Polentaschnitten darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Anrichten: Das Gulasch auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pilzen und Weintrauben dekorieren und die Polenta anlegen.

Alfons Schuhbeck am 26. November 2020