

Reh-Ragout mit Orangen und Soja-Soße.

600 g grobe Würfel Rehschulter	2 Stangen Lauch	250 g Shiitakepilze
4 Orangen	1 l Gemüsebrühe	60 ml Sojasauce
1 TL Wacholderbeeren	1 Zimtstange	2 Lorbeerblätter
1 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Speisestärke	Pflanzenöl, Salz

Den Lauch putzen und dabei das Dunkelgrüne entfernen. Den restlichen Lauch in Streifen schneiden, unter fließendem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Shiitakepilze putzen und grob schneiden.

Die gewürfelte Rehschulter mit Salz würzen und nach und nach, ringsum in einem Bräter mit wenig Pflanzenöl anbraten und herausnehmen.

Lauch und Pilze im Bräter hellbraun anrösten, das gesamte Fleisch zurück in den Bräter geben, den Saft von drei Orangen hineinpresse und mit der Brühe bedeckt auffüllen.

Jetzt die Sojasauce und die Gewürze zugeben, gut verrühren und alles einmal aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen, bei 160 Grad 1-1,5 Stunden (bis das Fleisch weich gegart ist) schmoren.

Anschließend aus dem Ofen holen, Zimt und Lorbeer (und nach Möglichkeit auch Wacholder) wieder entfernen, die Sauce auf dem Herd etwas einkochen lassen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden.

Das Ragout mit Abrieb und ggf. etwas Saft einer Orange und einem Schuss geröstetem Sesamöl würzen sowie je nach Geschmack nochmals etwas Salz und einem Schuss Sojasauce abschmecken. Das Ragout auf tiefen Tellern anrichten und z.B. mit Semmelknödeln, Kartoffeln oder Schupfnudeln servieren.

Alexander Herrmann am 12. November 2021