

Rehragout

Für 8-10 Personen

Zutaten:

1 EL	Wacholderbeeren	1,2 L	Wildfond
1 EL	Pimentkörner	25 g	Speisestärke
1 EL	Korianderkörner	30 g	rotes Johannisbeergelee
1 EL	schwarze Pfefferkörner	250 g	Maronen, vakuumverpackt
300 g	Zwiebeln, fein gewürfelt	1	fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
2 kg	Rehfleisch, Keule	500 g	Pfifferlinge
	Öl u. Butter zum Anbraten	200 g	Schalotten
	Salz,	1 Bund	Petersilie, glatt
80 g	Tomatenmark	50 g	Butter
250 ml	Portwein, rot		

Vorbereitung 60 Minuten, Kochzeit 180 Minuten

1. Die Gewürzkörner in der Moulinette fein mahlen, notfalls fertiges Wildgewürz nehmen. Das Rehfleisch in 70 g große Würfel schneiden, salzen.
2. In einem breiten Topf oder Bräter Öl erhitzen. Das Rehfleisch portionsweise darin anbraten und etwas Butter zugeben. Die Zwiebel und die Gewürzmischung zugeben, kurz anrösten. Das Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten. Den Portwein zugießen und 3 Minuten einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen. Das Ragout im geschlossenen Topf bei milder Hitze ca. 3 Stunden schmoren.
3. Inzwischen die Pfifferlinge putzen, die Schalotten fein würfeln und die Petersilie fein hacken.
4. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Stärke mit 3 EL Wasser verrühren und das Ragout damit binden. Johannisbeergelee, Maronen und evtl. abgerieben Orangenschale dazu geben.
5. Für die Pfifferlinge die Butter in 2 großen Pfannen erhitzen und mit den Schalotten darin bei starker Hitze ca. 4-5 Minuten braten. Salzen, pfeffern und mit der Petersilie verrühren.
6. Die Pfifferlinge extra zum Ragout servieren, dazu passen Kartoffelknödel oder Spätzle.

Man kann die Pfifferlinge und Maronen weglassen und dafür Rotkohl dazu servieren. Statt rotem Johannisbeergelee passt auch schwarzes