

Hirsch-Ragout mit Spätzle, Senf-Pfeffer-Soße, Rosenkohl

Für 4 Personen

250 g Mehl	3 Eier	Salz
500 g Rosenkohl	1 Zwiebel	1 Karotte
100 g Sellerie	600 g Hirschfleisch	Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Mehl	150 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond	50 g Blutwurst	1 TL Dijon-Senf
1 EL grüne Pfefferkörner	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben; das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzleblett kurz in das kochende Wasser tauchen und ca. 2 EL Teig darauf streichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschließend abseihen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Rosenkohl putzen, äußere unschöne Blätter entfernen und am Strunkansatz einritzen.

In Salzwasser den Rosenkohl weich kochen, dann herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen.

Zwiebel fein schneiden, Karotte und Sellerie fein würfeln.

Vom Fleisch die Sehnen und Häute entfernen, dann das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Öl anbraten. Zwiebel und die Gemüsegewürfel zugeben und mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Fleischwürfel herausnehmen und warm stellen.

Die Soße köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Blutwurst würfeln und mit dem Senf unter die Soße mischen. Mit einem Pürrierstab alles fein pürrieren, die grünen Pfefferkörner untermischen und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch wieder zugeben.

Die Schalotte schälen und fein schneiden, den Speck fein würfeln.

In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Speck zugeben und anbraten, Rosenkohl zugeben und warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter heiß schwenken.

Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl anrichten.

Otto Koch Freitag, 15. Januar 2010