

Reh-Ragout mit Servietten-Knödeln

Für 2 Personen

300 g Rehrücken	200 g Steinpilze	200 g Champignons
3 Weizenbrötchen vom Vortag	1 Zwiebel	2 Eier
1 EL Preiselbeermarmelade	Butter	125 ml Sauerrahm
125 ml Sahne	500 ml Wildfond	300 ml trockener Rotwein
250 ml Milch	Rapsöl	0,5 Bund glatte Petersilie
2 EL Mehl	1 Muskatnuss	brauner Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Weizenbrötchen von der Rinde befreien. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Petersilie darin leicht anschwitzen. Anschließend die Petersilienbutter über die Brötchen geben. Die Milch mit den Eiern verquirlen. Mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls über die Brötchen geben. Das Ganze durchkneten und zu einer länglichen Rolle formen. Die Knödelrolle in eine Stoffserviette einwickeln und in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit dem Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit dem Wildfond aufgießen. Das Ganze auf mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Den Sauerrahm mit dem Mehl vermengen und unter die Soße rühren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in der Pfanne mit dem Bratensatz andünsten. Die Pilze putzen, die Stiele kürzen und die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in die Pfanne geben und mitbraten. Die Soße passieren und mit dem Fleisch und der Preiselbeermarmelade zu den Pilzen und der Zwiebel geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und der Sahne abschmecken. Das Rehragout mit den Serviettenknödeln auf Tellern anrichten und servieren.

Bernhard Fellner am 16. März 2011