

## Reh-Ragout mit Schupf-Nudeln

**Für 2 Personen**

**Für das Ragout:**

20 g getr. Steinpilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	100 g Sellerie	20 g ger. Bauchspeck
450 g Rehschulter	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 Wacholderbeeren	250 ml Rotwein	2 EL Balsamico
Salz		

**Für die Schupfnudeln:**

300 g mehlig. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für das Ragout:

Die getrockneten Pilze in kaltem Wasser zehn Minuten einweichen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, das Gemüse in 5 mm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln. Die Rehschulter von den größten Sehnen befreien und in 3 cm große Stücke schneiden. Fleischstücke mit Pfeffer würzen und in einem Topf oder einer tiefen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundum anbraten. Speck, Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie zugeben und anbraten. Die Pilze ausdrücken zugeben und mit dem Einweichwasser und etwas Rotwein ablöschen. Wacholderbeeren andrücken und ebenfalls zugeben. Unter gelegentlichem Umrühren alles zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit etwas Wein ablöschen.

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Die weich gegarten Fleischwürfel in einen anderen Topf umstechen und die Sauce mixen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und mit den Schupfnudeln anrichten.

Vincent Klink 26. Januar 2012