

Reh-Ragout mit süßer Pfeffer-Soße, Maronen, Krapfen

Für 4 Personen

Für das Rehragout:

100 g Knollensellerie	100 g Karotten	100 g Lauch
600 g Reh-Keule	2 EL Pflanzenöl	2 EL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein	200 ml roter Portwein	10 EL Gin
Salz, Pfeffer	2 Lorbeerblätter	5 Nelken
5 Wacholderbeeren	1/2 TL Garam-Massala	2 Msp. Lebkuchengewürz
1 EL scharfer Senf	3 EL Preiselbeeren (Glas)	200 ml flüssige Sahne
2 EL Butter	200 g geschälte, gegarte Maronen	1 EL Kristallzucker

Für die Kartoffelkrapfen:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	60 g Butter
130 g Mehl Type 405	3 Eier	geriebene Muskatnuss
ca. 300 ml Pflanzenöl		

Für das Ragout Sellerie und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten. Das Gemüse zugeben und ebenfalls gut anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas anbraten.

Dann mit dem Rotwein, dem Portwein und dem Gin ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Garam Massala und Lebkuchengewürz würzen und anschließend 30 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit für die Krapfen die Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich kochen. Anschließend abgießen, abdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken und erkalten lassen.

Den Senf, die Preiselbeeren und die Sahne unter das Ragout rühren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gewürze aus der Sauce herausnehmen.

Für die Krapfen 200 ml Wasser in einem Topf erhitzen, die Butter darin schmelzen und mit einer kräftigen Prise Salz würzen. Sobald das Butter-Wasser kocht, das Mehl zu fügen und kräftig rühren, bis sich ein Mehlkloß bildet. Kräftigiterrühren, bis am Topfboden ein weißer Belag erkennbar ist. Den Brandteig dann in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen und die Maronen anbraten. Den Zucker darüber streuen und gut durchschwenken, bis er karamellisiert ist. Die Maronen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maronen unter das Ragout rühren, nochmals etwas einkochen und abschmecken.

Nacheinander die Eier mit den Knethaken eines Handrührgerätes unter den Brandteig rühren. Den Brandteig mit etwas Muskatnuss würzen und die vorbereiteten Kartoffeln unterrühren.

Das Öl in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen.

Vom Kartoffelteig mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen und portionsweise im heißen Fett goldgelb ausbacken. Die Kartoffelkrapfen auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Rehragout mit dem Krapfen anrichten und servieren.

Christian Henze am 19. Dezember 2016