

Hirschragout mit Quitten



Zubereitung

Fleischwürfel mit einem Esslöffel Öl in einer Schüssel mischen.

Quitten kochen: Quitten waschen, in 4 mm dicke Scheiben schneiden, mit 750 ml Wasser, einer halben Zitrone und einem Anisstern 10 Minuten kochen. Quittenringe aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Das Kochwasser aufbewahren.

Ragout zubereiten: In einer grossen, schweren Pfanne oder einem Bräter einen Esslöffel Öl erhitzen. Hirsch- oder Rehfleisch 2–3 Minuten bei hoher Hitze scharf anbraten, dabei immer wieder umrühren. Einen Esslöffel Butter zugeben, aufschäumen und die Gemüsewürfel beifügen. Leicht mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Kurz mitbraten, dann mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Bei grosser Hitze kochen, bis der Wein eingekocht ist. Anschliessend erneut ablöschen. Solange wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Jede Runde Anbraten, Ablöschen und immer wieder Einkochen dauert etwa 15 Minuten. Wacholderbeeren etwas zerquetschen oder grob hacken und zusammen mit den Lorbeerblättern und den Tomaten zum Wildragout geben. Mit Quittenwasser aufgiessen und 45 Minuten weichkochen. Dabei wird auch die Sauce eingekocht.

Fertigstellen: In der Zwischenzeit die Pilze putzen, falls nötig waschen und trocknen. Rosmarin waschen und trocknen, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Quittenringe mit einer Prise Zucker bestreuen und mit etwas Butter von beiden Seiten hellbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen. Pilze in die Pfanne geben, 3 Minuten braten, dabei immer wieder umrühren. Mit Rosmarin bestreuen. Quittengelee unter das Ragout rühren. Alles abschmecken.

Servieren: Mit Pilzen und Quitten anrichten und mit Spätzli servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Hirsch- oder Rehschulter (oder von der Keule), in knapp 2 cm grosse Würfel geschnitten
- 2–3 kleinere Quitten
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Sternanis
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 5 Schalotten, fein gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 3–4 Karotten, geschält und fein gewürfelt
- 3 EL Butter
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 300 ml Rotwein
- 100 g passierte Tomaten
- 250 g gemischte Waldpilze
- 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Quittengelee
- 1 Prise Zucker

Tipp:

Lassen Sie sich das Fleisch beim Metzger von Häuten und Sehnen befreien und in Würfel schneiden.