



Hirschragout im Hokkaidokürbis

Rezept von Thomas Ellwanger - Ausgabe 4-2018

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Hirschschulter, in 4 x 4 cm große Würfel geschnitten
- 5 EL Öl
- 2 TL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 1 l Gemüsefond
- 300 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte)
- 200 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 4 EL Preiselbeermarmelade
- 30 g Wildgewürz (Lorbeer, Piment, Wachholder, schwarzem Pfeffer und Koriander, alles angeröstet und gemörsert, alternativ Fertiggewürz)
- Schalenabrieb / Zitrone und Orange
- Salz und Pfeffer
- Maisstärke zum Andicken
- 1 Hokkaidokürbis

Für die Preiselbeer-Buchteln:

- 500 g Mehl
- 50 g frische Hefe (oder 2 Päckchen Trockenhefe)
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 250 ml Milch
- 200 g Preiselbeeren

Zubereitung

>> Für das Wildragout die Zwiebeln im Topf anschwitzen, dann das Wurzelgemüse hinzugeben und etwas mitbraten. Das Tomatenmark und die Wildgewürze zugeben und mit dem Rotwein aufgießen. In der Zwischenzeit die Hirschschulter mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl auf einer geschlossenen Grillplatte oder einer Feuerplatte scharf anbraten. Danach zum Wildansatz geben, den Rotwein wegreduzieren und das Ganze mit Gemüsefond aufgießen und so lange schmoren, bis das Fleisch schön zart ist. Mit Salz und Pfeffer sowie Zitronen- und Orangenabrieb würzen. Etwas Maisstärke und Wasser anrühren und dem Ragout die gewünschte Konsistenz geben.

Für die Preiselbeer-Buchteln 4 Darioformen (alternativ Soufflé-Förmchen) mit Butter austreichen und zur Seite stellen.

Aus den Zutaten einen Germteig herstellen und für 50 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen und die Preiselbeeren darauf verteilen. Einige Preiselbeeren für das Ragout aufbewahren. Jedes Teigstück einschlagen und mit der Öffnung nach unten in ein Förmchen geben.

Einen Grill mit Deckel auf 180 °C aufheizen und die Buchteln für etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Das Ragout mit Preiselbeeren abschmecken und im ausgehöhlten Kürbis servieren, die Buchteln dazu reichen.