

Hirschgulasch mit Waldpilzen

Hirschgulasch

450 g rote Zwiebeln, 120 g Möhren, 120 g Knollensellerie, 1 kg Hirschgulasch, aus der Schulter, 1 l kräftiger Rotwein, etwa Burgunder, 1 Gewürzsäckchen mit 1 Lorbeerblatt, einigen Stückchen getrockneten Steinpilzen, 5 geschälten Knoblauchzehen und 10 Pfefferkörnern, Salz, Pfeffer, 40 ml Öl, 100 g Räucherspeck, 1 EL Mehl, o l Wildfond, 60 g Johannisbeergelee, 30 g mittelscharfer Senf,

Waldpilze

150 g Steinpilze, 150 g Maronenröhrlinge, 150 g Pfifferlinge, 1 EL Butterschmalz, 40 g Räucherspeck, 40 g Schalotten, geschält, Salz, Pfeffer, 20 g Butter, 1 EL geschnittene Kräuter (glatte Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)
 4 TL Crème fraîche, 4 TL Johannisbeergelee

Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen, alles grob würfeln. Mit dem Hirschfleisch mischen, den Rotwein und das Gewürzsäckchen hinzufügen und zwei Tage im Kühlschrank marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trocken - tupfen, salzen und pfeffern. Braten Sie das Fleisch ringsum in Öl an. Den Speck klein würfeln und kurz mitbraten. Das Gemüse aus der Marinade trockentupfen, kurz mitrösten und mit Mehl bestäuben.

3. Die Marinade mit dem Gewürzsäckchen und dem Wildfond separat aufkochen und heiß über das Fleisch gießen. Lassen Sie alles zuge- deckt bei 180 °C im vorgeheizten Ofen etwa 1 n Stunden schmoren.

4. Inzwischen die Pilze putzen. Schneiden Sie Steinpilze und Ma ro - nenröhrlinge in Scheiben. Die Pfifferlinge je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Pilze in Butterschmalz bei starker Hitze an schwitzen, bis das austretende Wasser verdampft ist. Speck und Schalotten klein würfeln, kurz mitbraten, dann salzen und pfeffern. Fügen Sie Butter und Kräuter hinzu und schwenken Sie alles kurz durch. Die Pilze warm halten.

5. Das Fleisch ausstechen und die Sauce durch ein Spitzsieb passie- ren, dabei das Gemüse gut durchdrücken. Rühren Sie das Johannis- beergelee mit dem Senf glatt. Die Mischung unterrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Fleisch gießen.

6. Richten Sie das Hirschgulasch mit den Pilzen auf vorgewärmten Tellern an. Alles jeweils mit 1 TL Crème fraîche und Johannisbeer - gelee garnieren und servieren. Dazu passen die klassischen Wildbei- lagen Rotkohl und Serviettenknödel.

»Eine elegante Variante für Gäste«

Eine feine Variante erhalten Sie, wenn Sie das Hirschgulasch elegant verpackt in Blät- terteiig servieren. Sie können es gut schon am Vortag zubereiten. Geben Sie das erkal- tete Gulasch in eine feuerfeste Form. Rollen Sie 300 g Blätterteig dünn aus und decken Sie das Gulasch damit gleichmäßig ab. Damit die Oberfläche schön glänzt, verquirlen Sie 1 Eigelb mit 1 EL Sahne und bestreichen den Blätterteig damit. Vergessen Sie die Ränder nicht! Nur wenn der Teig dicht abschließt, geht er schön locker auf. Sehr reiz- voll sieht das Ganze aus, wenn Sie die Blätterteig reste für Verzierungen verwenden. Sie können Rauten legen, Blätter ausstechen oder – ganz französisch – eine Sonnen-

Zeit für Genießer! Rezept/Foto: Teubner
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin September/Oktober 2017

blume in der Mitte platzieren. Jetzt schieben Sie die Form bei 180 °C auf der mittleren Schiene für etwa 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Das Gulasch ist warm, wenn der Blätterteig goldbraun und knusprig ist. Herrlich dazu: ein feines Spitzkohlgemüse mit Koriandergrün und Maispfannkuchen oder Kartoffelcrêpes.

Ingo Bockler

S. 31

