

Vinterfest - Federkohl-Kartoffel-Stampf, gebackene Pastinake, Hirschragout mit Blaubeeren



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Ragout

- 1 Pfälzer Karotte
- 35 g Sellerie
- 1 Karotte
- 4 dl Wildfond
- 1 Knoblauchzehe
- 2 dl Rotwein
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Thymian
- 480 g Hirschschulter
- ¼ Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 100 g Blaubeeren, TK
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Ragout

Die Fleischstücke auf Küchenkrepp gründlich abtrocknen. Das Wurzelgemüse ungeschält in Würfel schneiden. Den Wildfond, Rotwein, Thymian, Knoblauch und Wacholderbeeren aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren und dann passieren. Das Öl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten und dann wieder aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln und das Wurzelgemüse im Bratensatz andünsten. Das Fleisch wieder dazugeben und mit dem passiertem Wildfond auffüllen. Das Fleisch auf kleiner Hitze für ca. 90 Minuten schmoren, bis es weich ist. Wenn das Fleisch gar ist, die Blaubeeren dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Federkohl-Kartoffelstampf

- 600 g Kartoffeln
- 2-3 Federkohlstiele
- 7 dl Magermilch
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Muskat

Zubereitung Federkohl-Kartoffelstampf

Den Federkohl rüsten und in grobe Stücke schneiden und im kochenden Wasser für 2 – 3 Minuten blanchieren. Den Federkohl herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Die Kartoffeln weich kochen. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Den blanchierten Federkohl in der Magermilch fein pürieren und zusammen mit dem Olivenöl unter die Kartoffeln geben und gut miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zutaten Gebackene Pastinaken

- 1 EL Olivenöl
- 650 g Pastinaken
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Gebackene Pastinaken

Die Pastinaken mit der Schale in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in Streifen schneiden. In einer Schüssel die Pastinaken, Zwiebeln, Knoblauch und den Thymian mit dem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer -würzen. Alles auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180 Grad für ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Zutaten Federkohl-Chips

- 2-3 Federkohl-Stiele
- 1-2 TL Olivenöl
- 2-3 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Federkohl-Chips

Für die Federkohl-Chips den Federkohl in ca. 5 cm grosse Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Auf ein Backpapier legen und ebenfalls im Ofen für 5 – 7 Minuten backen.

Das Ragout und Kartoffelstampf und Pastinaken anrichten und mit einem Federkohl-Chip garnieren.