



GLACIERTES HIRSCHRAGOUT MIT SEMMELKNÖDEL-SOUFFLÉ UND PREISELBEER-JUS

Zutaten:

Hirschragout

800g rohe Hirschkeule
 80g Buttaris
 200g Karotten
 200g Sellerie
 200g Zwiebeln
 50ml Preiselbeerfond
 1l Rotwein
 40g Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand
 Lorbeer, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer

Semmelknödelsoufflé

½ Toastbrot (in Würfeln ohne Rinde)
 3 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)
 ½ Zwiebel (gewürfelt in Butter angeschwitzt)
 125ml Milch
 Schnittlauch fein geschnitten

Zubereitung:

Hirschragout

Hirschkeule in gleich große Würfel schneiden. Das Gemüse schälen und in nussgroße Würfel schneiden. Das Ragout im Buttaris anrösten und mit dem Gemüse vermischen. Tomatenmark leicht mit anrösten, mit Rotwein und Preiselbeerfond auffüllen. Gewürze dazu geben und einkochen. Um 2/3 einreduzieren, mit kaltem Wasser oder Brühe bedecken und bei 200°C im Ofen (mit Deckel) fertig garen. Das Ragout abpassieren und den Fond im Topf reduzieren. Das Fleisch aussortieren und in der einreduzierten Soße glacieren.

Semmelknödelsoufflé

Die Toastbrotwürfel in Butter anrösten. Mit Eigelb, Zwiebel und Schnittlauch vermischen. Die aufgewärmte Milch unter die Masse geben. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unter die Masse heben. Die Soufflémasse in gebutterte Kaffeetassen zu ¾ füllen. Das Soufflé mit Klarsichtfolie abdecken und 20 Sekunden bei 1000 Watt in die Mikrowelle schieben.