

Zutaten für 5 Personen:

80	ml	Olivenöl, raffiniert
800	g	Hirsch(Reh)schlögfleisch, zugeputzt. . . oberflächliches Bindegewebe entfernen in 4 x 4 cm große Würfel schneiden Pfeffer aus der Mühle
50	ml	Olivenöl, raffiniert
100	g	Zwiebel, Brunoise
30	g	Tomatenmark
60	g	Preiselbeermarmelade
100	ml	Rotwein, schwer
800	ml	Wildfond, hell oder dunkel Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin
40	g	Lebkuchen, fein gerieben
20	g	Kochschokolade Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zur Bindung:

2 EL Maizena (oder Kartoffelstärke) mit 4 EL Wasser (Fond) glattrühren

200	g	Karotten, 2 cm Keile
40	g	Olivenöl, raffiniert
200	g	Frühlingszwiebel, 2 cm Stücke
200	g	Kräutersaitlinge, 2 cm Würfel Salz

Herstellung:

1. In einer hohen Kasserolle die Hälfte des Olivenöls erhitzen und darin die Hälfte der mit Pfeffer gewürzten Fleischwürfel auf allen Seiten scharf anbraten – herausnehmen und mit dem zweiten Teil des Fleisches ebenso verfahren.
2. In dieser Kasserolle die Zwiebelwürfel bei mäßiger Hitze golden anbraten, Tomatenmark hinzugeben und für ca. 3 Minuten langsam mitanbraten – dann die Preiselbeermarmelade für weiter 2 Minuten mitanbraten.
3. Mit Rotwein ablöschen – 3 Minuten einköcheln lassen und dann mit dem Fond auffüllen.
4. Fleisch und Gewürze hinzugeben und mit einem Deckel zugedeckt weichköcheln lassen (mind. 1 Stunde – das Kollagen im Fleisch MUSS weich sein)
5. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Karottenkeile hinzugeben und mitköcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel in Olivenöl anbraten (1-2 Minuten) – kurz danach die Pilzwürfel hinzugeben – salzen – 3-4 Minuten mitbraten und dann die Hälfte der Frühlingszwiebel-Pilze zum Ragout geben und untermengen.
7. Ragout mit Stärke leicht abziehen (nicht zu stark binden).
8. Ragout anrichten mit den restlichen gerösteten Frühlingszwiebel-Pilze als Topping obendrauf geben.

