

# WILD KÜCHE

## Restaurant „Historisches Eck“

Das Historische Eck am Watmarkt Nr. 6 in der Regensburger Altstadt holte 2010, 2011 und 2012 einen Stern im Guide Michelin.

Unter der Leitung von Anton Schmaus werden allerfeinste Gerichte, Traditionelles aus der Region oder Exotisches aus aller Welt zubereitet.

Weitere Informationen unter: [www.historisches-eck.de](http://www.historisches-eck.de)



## Ragout vom Oberpfälzer Hirsch mit Selleriepüree, Rosenkohl und Preiselbeere

### Zutaten

(für 4 Personen)

1kg Hirschragout  
1 Knollensellerie  
600ml Sahne  
200g Rosenkohl  
2 Haushaltszwiebeln  
geschält  
5 Wachholderbeeren  
3 Pimentkörner  
4 Nelke  
1/2 Bund Thymian  
1 Eßl Tomatenmark  
500ml Rotwein  
2 Eßl Preiselbeeren  
Salz, Pfeffer  
brauner Zucker

### Zubereitung

**Hirschragout:**

Das Hirschragout kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Das Fleisch in einem Topf scharf von allen Seiten anbraten und wieder aus dem Topf herausnehmen. Nun im selben Topf die Zwiebeln anschwitzen bis sie goldgelb gebraten sind, mit etwas braunem Zucker bestäuben und den Zucker karamellisieren lassen. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten. Dann mit der Hälfte des Rotweins ablöschen, die Gewürze hinzugeben und den Rotwein komplett einreduzieren lassen. Das Fleisch hinzugeben und mit dem Rest des Rotweins auffüllen. Den Topf bedecken und bei milder Hitze langsam schmoren. Das Hirschragout benötigt ca. 45 min - 1 Stunde und es ist fertig geschmort, wenn das Ragout beim Einstechen mit einer Fleischgabel leicht herunterfällt. Das Ragout nun aus dem Topf nehmen. Die Soße durch ein Haarsieb fein abpassieren und mit den Preiselbeeren verkochen, nach eigenem Geschmack mit Salz, Pfeffer gegebenenfalls mit etwas dunklem Essig würzen. Das Fleisch wieder in die Soße geben und glasieren.

**Rosenkohl:**

Den Strunk rund aus dem Rosenkohl ausschneiden und die einzelnen Blätter abzupfen. Die Blätter kurz in Salzwasser abkochen. In etwas Brühe und den Butterzwiebeln warm machen, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Selleriepüree:**

Den Sellerie schälen und anschließend in gleich große Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser ganz weich kochen und abtropfen lassen. Währenddessen die Sahne um die Hälfte reduzieren und dann den weichgekochten Sellerie hinzugeben. Das Ganze zusammen noch ca. 5 Minuten weiterkochen lassen und dann in einem Mixer fein pürieren

**Guten Appetit!**

Alle Kochrezepte  
auch als PDF-Download unter  
[www.jagd-regensburg.de](http://www.jagd-regensburg.de)