

Rehragout an Portweinsauce



Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Rüebli schälen und im Würfelschneider in gleichmässige Stücke teilen.

2 Die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Rosmarin, Thymian und Schalotte in der Kräuter- und Gewürzmühle fein hacken. Anschliessend die Petersilie separat in der Kräuter- und Gewürzmühle hacken und beiseitestellen.

3 Das Flexi-Rühr-Element einsetzen, die Temperatur auf Maximalstufe und die Rührgeschwindigkeit auf Stufe 2 einstellen. Bratbutter und Speckwürfelchen in der Rührschüssel erhitzen. 10 Minuten andünsten, bis der Speck zu bräunen beginnt.

4 Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zum Speck geben. Anstelle des Flexi-Rühr-Elementes nun das Koch-Rühr-Element einsetzen. Auf Maximaltemperatur und Rührgeschwindigkeit Stufe 3 schalten. Das Fleisch beifügen und 5 Minuten dünsten. Dann Rüebli, Schalotten, Kräuter und Tomatenpüree dazugeben und 2 Minuten mitgaren.

Zutaten

2 Rüebli
2 Schalotten
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Esslöffel Bratbutter
100 g Speckwürfelchen
800 g Rehragout, ungebeizt
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
4 Esslöffel Tomatenpüree
3 dl Portwein, rot
2 dl Rotwein
2 dl Rindsfond, ersatzweise Rindsbouillon
1 Zimtstängel
2 Lorbeerblätter
2 Scheiben Toastbrot
1 Esslöffel Butter

5 Portwein, Rotwein, Rindsfond oder -bouillon dazugiessen und Zimtstange sowie Lorbeerblätter beifügen. Alles bei 90 Grad 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist.

6 Inzwischen das Toastbrot in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Toastbrot darin goldbraun rösten. Zum Schluss die Petersilie beifügen und alles leicht salzen. Die Brotwürfelchen auf Küchenpapier geben.

7 Wenn das Fleisch weich ist, in ein Sieb abgiessen und die Schmorflüssigkeit auffangen. Lorbeer und Zimtstange entfernen, die Rüebli mit der Flüssigkeit in den Mixaufsatz geben und fein pürieren. Fleisch und Sauce nochmals kurz erhitzen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen.

8 Das Ragout in tiefen Tellern anrichten und mit den Croûtons bestreuen.

Dazu passen Polenta oder Kartoffelstock.