

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 01.06.2022

Rehragout mit Rahmspargel und Kräuterknöpfle

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kräuterknöpfle

0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Kerbel
500 g Mehl
8 Eier (Größe M)
etwas Salz
50 ml Mineralwasser
2 EL Butter

Für das Wildgewürz:

3 g Fichtenspitzen
(selbstgesammelt
oder bestellbar im Internet)
50 g Salz
5 g Pfefferkörner, schwarz

Für das Ragout:

2 kg Rehkeule
250 g Speck, durchwachsen
15 g Butterschmalz
2 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
1 Liter Rotwein
(oder alkoholfreier Wein)
1 Liter Wasser

Für den Rahmspargel:

500 g Spargel, weiß
2 Schalotten
80 g Butter
100 ml Weißwein oder alkoholfreier Wein
100 ml Wasser
200 g Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer
0,5 Bund Kerbel



Zubereitung

1. **Für die Knöpfle** Petersilie und Kerbel abbrausen und fein mixen.
2. Mehl, Eier, Salz und Kräuterpaste zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Ist er zu fest, Mineralwasser nach und nach zufügen, bis die perfekte Konsistenz entsteht.
3. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Den Teig durch eine Knöpflereibe geben und garen. Steigen die Knöpfle an die Oberfläche, sind sie gar.
4. Knöpfle herausheben, kurz abtropfen lassen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
5. **Für das Wildgewürz** die Fichtennadeln vom Holz zupfen oder abschneiden. Nadeln, Salz und Pfefferkörner in einen Mörser geben und fein mahlen.

6. Für das Ragout das Keulenfleisch von Sehnen und Häuten befreien. Die Fleischstücke in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
7. Den Speck in grobe Würfel schneiden und in einem Bräter knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen.
8. Butterschmalz zum Speckfett in den Bräter geben und erhitzen. Die Fleischwürfel darin portionsweise anbraten und anschließend mit dem Wildgewürz würzen. Alle Portionen zurück in den Bräter geben.
9. Knoblauch abziehen. Zum Fleisch geben und umrühren, dabei die knusprigen Speckwürfel und Tomatenmark zufügen und kurz anrösten.
10. Rotwein zugeben, etwas einköcheln lassen. Anschließend mit Wasser auffüllen. Das Ragout ca. 40 Minuten bei niedriger Hitze schmoren.
11. **Inzwischen den Spargel** schälen und leicht schräg in schöne Stifte schneiden. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.
12. Butter in einer großen Pfanne Schalotten darin hell andünsten.
13. Spargelstücke zugeben und ebenfalls etwa 1 Minute andünsten.
14. Weißwein zugeben und etwas einköcheln lassen.
15. So viel Wasser nach und nach zugeben, und den Spargel bissfest (oder etwas weicher, je nach Geschmack) dünsten.
16. Sahne unterrühren, cremig einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
17. Die Knöpfele aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Butter erhitzen. Knöpfele darin schwenken.
18. Kerbel abrausen, trockenschütteln, fein schneiden und zum Spargel geben. Ragout mit Wildgewürz abschmecken. Knöpfele, Spargel und Ragout anrichten und servieren

Tipp:

Verfeinern Sie das Wildragout kurz vor dem Anrichten mit ein paar Preiselbeeren oder Bienenhonig. Wenn der Spargel sehr bitter sein sollte, dann bestäuben Sie diesen beim Andünsten in der Pfanne mit etwas Puderzucker.