

Hirschgulasch mit tasmanischen Pfefferbeeren, Pastinakenpüree, Maronen und Rosenkohl

Hirschgulasch mit tasmanischen Pfefferbeeren, Pastinakenpüree, Maronen und Rosenkohl

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40min.

Menu: [18.11.2015](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Zutaten

Goulasch

1	kg	Hirschgoulasch, Frischfleisch
2	Stück	Zwiebel, rot
200	g	Champignons. rose
100	g	Karotte
10	g	Pfefferbeeren, tasmanische
50	g	Tomaten, getrocknet
100	g	Sellerie, Stange
500	ml	Rotwein
50	ml	Portwein, rot
250	Bund	Wildjus, dunkel
2	EL	Traubenkernöl
2	TL	Salz
1	TL	Pfeffer, bunt, im Mörser grob zerstoßen
1	Zweig	Rosmarin, frisch
1	Zweig	Thymian, frisch

Pastinakenpüree

1	kg	Pastinake
150	ml	Schlagsahne
1	Prise	Muskatnuss, frisch gerieben
	etwas	Pfefferkörner, weiss
1	TL	Salz

Maronen und Rosenkohl

24	Stück	Rosenkohl
24	Stück	Maronen, frisch, in Schale
100	g	Speck, durchwachsen
0,5	TL	Macis, gemahlen
1	TL	Meersalz, fein
1	EL	Ahornsirup
	etwas	Pfeffer, schwarz, Bio
200	ml	Gemüsebrühe

Goulasch

Tomatenfilets in dünne Streifen schneiden, Pfefferbeeren (Alternativ: heimische getrocknete Holunderbeeren) im Mörser grob zerdrücken, beides mit heißem Portwein übergießen und 30 Min. einweichen.

Fleisch sauber parieren und in nicht zu kleine Stücke (ca. 3x3 cm) schneiden. In schwerem Fleischtopf oder Bräter (backofentauglich) das Öl stark erhitzen, Fleisch anbraten. Nach 3 Min. die klein gewürfelten Zwiebeln hinzu geben, unter ständigem Rühren weitere 3 Min. braten. Mit 200 ml Rotwein ablöschen, Flüssigkeit ganz einkochen, Wildfond und weitere 200 ml Rotwein zugeben, 5 Min. bei mittlerer Hitze weiterkochen.



Champignons (In der Saison die bessere Wahl: frische gemischte Waldpilze) vierteln; Karotten und Sellerie schälen und in kleine (max. 1 cm) große Würfel schneiden. Gemüse unter das Fleisch heben, Pfeffer, Salz, Tomaten/Pfefferbeeren mit Portwein und den Rest des Rotweins unterheben, Rosmarinzweig einlegen, Topf/Bräter mit Deckel verschließen und 90 Min. bei 160° im Backofen schmoren, dabei Deckel geschlossen halten. Alle 30 Min. umrühren. 15 Min. vor Ende der Garzeit Thymianzweig einlegen. Vor dem Servieren Kräuterzweige entfernen.

Pastinakenpüree

Pastinaken schälen, in Scheiben schneiden, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und im Dampfgarer (oder Siebeinsatz im Kochtopf) weich dämpfen. Sahne aufkochen. Pastinaken im Mixer (oder mit dem Schneidstab) pürieren, dabei nach und nach heiße Sahne zugeben, bis eine cremige, aber nicht zu flüssige Konsistenz erreicht ist. Das Püree kann abgedeckt (Küchenfolie) warm gehalten werden.



Gemüsebeilage

Maronen an der runden Seite über Kreuz einschneiden, 20 Min. im Backofen bei 180 Grad rösten, bis die Schalen an den Schnitten aufspringen. Noch warm schälen. Ahornsirup in beschichteter hoher Pfanne erhitzen, Maronen dazu geben und nach 2 Min. die kochende Gemüsebrühe dazu geben. Bei mittlerer Hitze und leicht geöffnetem

Deckel dünsten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist (ca. 10 Min.). Sollten die Maronen noch nicht bissfest sein, mit wenig Wasser weiter glacieren; warm stellen.

Speck in Streifen von ca. 0,5x2 cm schneiden, in beschichteter Pfanne langsam auslassen, bis er kross ist. Mit Schaumlöffel heraus heben, Fett in Pfanne tropfen lassen.

Rosenkohl gründlich waschen, an den Strünken abschneiden, nicht zu tief über Kreuz einschneiden. Röschen 2 Min. in dem heißen Speckfett dünsten, mit Pfeffer, Salz und Macis würzen, und im Dampfgarer (oder Siebeinsatz im Kochtopf) bissfest dämpfen. Mit Spicknadel jedes Röschen oben mittig 1 cm einstechen und mit je 1 Speckstift spicken.