

## KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

Rezepte von Reiner Neidhart, Restaurant Neidharts Küche, Karben

### Hirschgulasch mit glasierten Zwetschgen, Selleriepüree mit gebratener Roter Bete

(Rezept für 6 Personen)

#### **Zutaten Hirschgulasch:**

1 kg Hirschfleisch aus der Keule  
300 ml Rotwein  
800 ml Wildfond (selbstgemachter oder aus dem Glas)  
Salz, Pfeffer  
Rapsöl zum Anbraten  
etwas angerührtes Mondamin

#### **Zubereitung Hirschgulasch:**

Das Hirschfleisch in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und einkochen. Danach mit dem Wildfond auffüllen. Kurz aufkochen und in dem Fond das Fleisch langsam garen. Das Fleisch herausnehmen, wenn es weich ist. Den Fond mit angerührter Speisestärke abbinden und kochen, bis der Stärkegeschmack weg ist. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und heiß servieren.

**Zutaten Wildfond:**

Die Knochen und Sehnen sowie Fleischabschnitte auf ein Backblech geben und im Ofen bei 190° C dunkel rösten.

300 ml Rotwein  
500 ml Wasser  
100 ml Rapsöl  
1 Karotte  
1 Zweig Thymian  
1 Stange Lauch  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
4 Lorbeerblätter  
¼ Sellerieknolle  
etwas Speisestärke  
je 6 Pimentkörner und Wacholderbeeren  
Nelken, Pfefferkörner

**Zubereitung Wildfond:**

Das Gemüse klein schneiden und in Rapsöl gut anbraten. Das Tomatenmark zugeben und mit rösten. Immer wieder mit dem Wein und Wasser ablöschen und ein köcheln lassen. Am Ende, wenn das Wasser und der Wein eingekocht sind, die Gewürze zugeben. Die gerösteten Knochen und Parüren in einen Topf geben und mit kaltem Wasser gut bedecken und eine halbe Stunde gut köcheln lassen. Danach das Röstgemüse mit in den Topf geben. Die Temperatur herunter schalten und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder mit einer Schaumkelle den Schaum abnehmen. Nach zwei Stunden den Fond durch ein Sieb gießen. Anschließend auf die Hälfte einkochen lassen.

**Zutaten Selleriemus:**

300 g Sellerie geschält und gestückelt  
20 g kalte Butter  
100 ml gekochte Sahne  
2 cl Kirschwasser  
Salz, Pfeffer  
Muskat

**Zubereitung Selleriemus:**

Den Sellerie in Salzwasser weich kochen. Anschließend mit einem Handtuch ausdrücken, sodass die Flüssigkeit herausgedrückt wird. Den Sellerie zusammen mit der Butter und der Sahne ganz fein pürieren. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

**Zutaten gebratene Rote Bete:**

320 g geschälte Beete  
2cl Himbeeressig  
3 EL Rapsöl  
1 Rosmarinzweig  
1 Knoblauchzehe

**Zubereitung gebratene Rote Bete:**

Die Rote Bete in gleichgroße Stücke schneiden. Zusammen mit dem Rosmarinzweig und der Knoblauchzehe in Rapsöl anbraten. Anschließend mit Himbeeressig ablöschen und im Ofen noch vier Minuten fertig garen.

**Zutaten glasierte Zwetschgen:**

40 g Butter  
8 Zwetschgen  
1 Knoblauchzehe  
4 cl Portwein  
4 cl Rotwein  
2 cl Zwetschgenwasser  
Speisestärke

**Zubereitung glasierte Zwetschgen:**

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgen mit dem Knoblauch in der Butter anbraten und mit Portwein ablöschen. Danach die Zwetschgen herausnehmen und den Rotwein und das Zwetschgenwasser zugießen. Zur Hälfte einkochen und dann mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Nochmals aufkochen, die Zwetschgen wieder zugeben und kurz ziehen lassen.