

Christian Henze

Montag, 19. Dezember 2016

**Rehragout mit süßer Pfeffersauce, Maronen und Kartoffelkrapfen  
Personen**

Rezept für 4

**Zutaten****Für das Rehragout**

100 g	Knollensellerie
100 g	Karotten
100 g	Lauch
600 g	Rehfleisch aus der Keule
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
2 EL	Tomatenmark
200 ml	trockener Rotwein
200 ml	roter Portwein
10 EL	Gin
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Lorbeerblätter
5	Nelken
5	Wacholderbeeren
1/2 TL	Garam Massala
2 Msp.	Lebkuchengewürz
1 EL	scharfer Senf
3 EL	Preiselbeeren (Glas)
200 ml	flüssige Sahne
2 EL	Butter
200 g	geschälte und gegarte Maronen
1 EL	Kristallzucker

**Für die Kartoffelkrapfen**

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
60 g	Butter
130 g	Mehl Type 405
3	Eier
etwas	frisch geriebene Muskatnuss
ca. 300 ml	Pflanzenöl zum Frittieren

**Zubereitung**

1.  
Für das Ragout Sellerie und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
- 2.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten. Das Gemüse zugeben und ebenfalls gut anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas anbraten.

3.

Dann mit dem Rotwein, dem Portwein und dem Gin ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Garam Massala und Lebkuchengewürz würzen und anschließend 30 Minuten schmoren lassen.

4.

In der Zwischenzeit für die Krapfen die Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich kochen. Anschließend abgießen, abdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken und erkalten lassen.

5.

Den Senf, die Preiselbeeren und die Sahne unter das Ragout rühren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gewürze aus der Sauce herausnehmen.

6.

Für die Krapfen 200 ml Wasser in einem Topf erhitzen, die Butter darin schmelzen und mit einer kräftigen Prise Salz würzen. Sobald das Butter-Wasser kocht, das Mehl zu fügen und kräftig rühren, bis sich ein Mehlkloß bildet. Kräftig weiterrühren, bis am Topfboden ein weißer Belag erkennbar ist. Den Brandteig dann in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

7.

In der Zwischenzeit die Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen und die Maronen anbraten. Den Zucker darüber streuen und gut durchschwenken, bis er karamellisiert ist. Die Maronen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maronen unter das Ragout rühren, nochmals etwas einkochen und abschmecken.

8.

Nacheinander die Eier mit den Knethaken eines Handrührgerätes unter den Brandteig rühren. Den Brandteig mit etwas Muskatnuss würzen und die vorbereiteten Kartoffeln unterrühren.

9.

Das Öl in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen.

10.

Vom Kartoffelteig mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen und portionsweise im heißen Fett goldgelb ausbacken. Die Kartoffelkrapfen auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

11.

Rehragout mit dem Karpfen anrichten und servieren.

Pro Portion: 987 kcal / 4134 kJ

82 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß, 32 g Fett