

Neuseeland-Hirschragout mit Pilzen, Nüssen und Früchten

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Neuseeland Hirsch aus der Keule	2 EL Erdnüsse
Salz, Pfeffer	2 EL getrocknete Softaprikosen
1 EL Manukahonig	250 g braune Champignons
oder anderen flüssigen Honig bester Qualität	100 ml Cranberrysaft
2 EL Senf mittelscharf	300 ml Wildfond
3 EL Avocado Öl, oder anderes bestes Öl	6 Wacholderbeeren
1 große rote Zwiebel	2 Lorbeerblätter
2-3 EL Cranberries getrocknet	2 Pimentkörner
	evtl. Aceto Balsamico

Zubereitung

Das Fleisch würfeln und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch mit den Zwiebeln anbraten. Senf mit Honig verrühren und zugeben. Wenn das Fleisch gut angebraten ist, den Cranberrysaft und den Wildfond zugeben. Die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pimentkörner ebenfalls zugeben. Sie müssen aber jederzeit wieder aus dem Gericht zu entfernen sein, daher am besten im Tee-Ei oder in Tee-Beutelchen in die Flüssigkeit geben. Bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die Erdnüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Aprikosen in Streifen schneiden und die Champignons halbieren oder dritteln.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Nüsse, Cranberries, Aprikosen und Pilze zugeben.

Die Gewürze aus dem Gericht entfernen.

Das Ragout abschmecken mit Salz, Pfeffer, Senf und evtl. Aceto Balsamico.

Fertigstellung

Falls keine Kinder mitessen, kann man noch mit Rotwein abschmecken.

Dazu passen alle Nudelsorten, Salzkartoffeln und Gratins.

Pressekontakt:

modem conclusa public relations gmbh, Maike Schäfer • Jutastr. 5 • 80636 München

Tel.: 089 746308 -37 • Fax: 089 18979198 • E-Mail: schaefer@modemconclusa.de

www.neuseelandhirsch.de / www.modemconclusa.de