

Rehragout mit Erdäpfelcroquetten, wilder Brokkoli, Rotkraut

Festtagsmenü aus der Thermenregion



Rehragout mit Erdäpfelcroquetten, wilder Brokkoli,
Rotkraut © Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

Merkmale

- Wildspezialität

Zubereitung

Ragout: Fleisch schneiden, salzen, anrösten. Gemüse schneiden und mitrösten. Mit 1/8 l Rotwein ablöschen. Preiselbeeren, Gewürze dazugeben, mit etwas Rindsuppe aufgießen, dünsten. Mit restlicher Rindsuppe aufgießen. Nach 1 Stunde Fleisch herausnehmen. Zur Sauce mit Orangensaft und Rahm geben. Stärke mit restlichem Rotwein verrühren, Sauce binden. Aufkochen lassen, durch Sieb passieren. Fleisch zugeben, nochmal erhitzen, Butter/Petersilie unterrühren.

Rotkraut mit allen Zutaten einen Tag marinieren. Öl, Butter erhitzen, mit Kristallzucker karamellisieren, Zwiebel geschnitten mitdünsten.

Zutaten

Ragout: 900 g ausgelöste Rehschulter, Öl, 50 g Karotten, Zwiebel, 70 g Sellerie, 0,25 l Rotwein, 50 g Preiselbeeren, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, ½ l Rindsuppe, 2 cl Orangensaft, 1 TL Stärke, Butter, Petersilie, Wilder Brokkoli, Steinpilze
Rotkraut: 1 kg Rotkraut, 0,25 l Rotwein, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft, Zitronensaft, Preiselbeeren, Zimt, Cayenne, 2 Zwiebel, 1 Rippe

Rotkraut zugeben, ca. 30 min dünsten. Mit Bitterschokolade abschmecken.

Erdäpfeln schälen, kochen, pressen und warm verarbeiten. Dotter, Butter, Maizena, Salz/Pfeffer, Muskat zu Teig kneten, Croquetten formen, panieren und herausbacken. Wilden Broccoli 3 min. kochen. In Butter mit Steinpilzen schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bitterschokolade

Croquetten: 600 g Erdäpfeln, 3 Dotter, Butter, 20 g Maizena

Profi-Tipp

TOP 100 Weintipp: Pinot Noir Ried Holzspur Reserve 2020, Gisperg, Teesdorf

Festtagsmenü Kombination:

Vorspeise: **Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte**

Nachspeise: **Maroni-Mousse mit Sanddorn-Mascarponecreme**

Quellenangabe

Restaurant Babenbergerhof, Mödling, Küchenchef: Mario Szücs