



Hirschragout an Schokoladensauce

Zutaten

Mariniertes Fleisch

- 80 g Rüebli, in Stücken
- 80 g Zwiebeln, halbiert
- 1 Stängel Staudensellerie (ca. 70 g), in Stücken
- 20 g Olivenöl
- 350 g Rotwein
- 500 g Hirschfleisch, in Würfeln (3 cm)

Ragout

- 50 g Zartbitter-Schokolade (70% Kakao), in Stücken
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz
- 30 g Tomatenmark
- 5 Wacholderbeeren
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 - 2 TL abgeriebene Orangenschale (optional)
- 250 g Wildfond (alternativ Rinderfond)
- 35 g Wild-Preiselbeeren

Zubereitung

Mariniertes Fleisch

Rüebli, Zwiebel und Staudensellerie in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben, **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.

Rotwein zugeben und **5 Sek./Stufe 3** verrühren.

Hirschfleisch in eine Schüssel geben, mit der Marinade übergossen und mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Mixtopf spülen.

Ragout

Fleisch aus der Marinade nehmen und im Gareinsatz gut abtropfen lassen. Marinade zur Seite stellen.

Schokolade in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.

Schalotten und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Fleisch in den Mixtopf zugeben und **5 Min./120°C/LINKSLAUF/Sanfrührstufe** dünsten.

Marinade mit Gemüse, Salz, Tomatenmark, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, angeriebene Orangenschale und Wildfond zugeben und **60 Min./100°C/LINKSLAUF/Stufe 1** kochen.

Schokolade und Preiselbeeren zugeben und **1 Min./100°C/LINKSLAUF/Stufe 1** verrühren, abschmecken und zu Knöpfli oder Nudeln servieren.