



## *Hirsch-Ragout in Schoko-Chili-Soße mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Kürbis*

### Zutaten:

2 kg Hirschkeule  
(ohne Knochen)  
5 Zwiebeln  
3 Karotten  
1/2 Knollensellerie  
1/3 Lauchstange  
200 g Dosentomaten  
3 Lorbeerblätter  
4 Wacholderbeeren  
4 Nelken  
5 Pimentkörner  
0,75 l kräftiger Rotwein  
2 Zimtstangen  
3 getr. Chilischoten  
60 g Zartbitterkuvertüre

### Zubereitung Hirsch-Ragout:

Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. Karotten, Sellerie und Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in einem Bräter oder großen Topf anbraten, zum Schluss salzen und pfeffern.

Hirschkeule in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in Olivenöl in einer Pfanne scharf anbraten und zum Gemüse geben. Die zerkleinerte Chilischote, die Dosentomaten und die restlichen Gewürze dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Bei 160°C mit Deckel so lange schmoren, bis eine Gabel sich völlig ohne Widerstand durch das Fleisch stechen lässt. Fleisch aus dem Schmorfond entfernen. Den Fond durch ein grobes Sieb passieren und noch etwas einkochen. Zum Schluss die zerkleinerte Kuvertüre unterrühren und nicht mehr kochen lassen.

### Zutaten:

500 g geschälte Kartoffeln  
800 g Sellerie  
2 Zwiebeln  
100 ml Weißwein  
200 ml Sahne

### Zubereitung Kartoffel-Sellerie-Püree:

Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen und durch eine Presse drücken. Zwiebeln in Streifen schneiden und glasig dünsten. Den geschälten und gewürfelten Sellerie dazugeben. Mit Salz, Zucker und Muskat würzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen, mit Sahne auffüllen und köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Im Mixer pürieren und zum Schluss die passierten Kartoffeln untermischen.

### Zutaten:

700 g Hokkaido-  
oder Muskat-Kürbis  
100 g Zucker  
400 ml Geflügelbrühe  
150 ml Himbeeressig  
je 1/2 TL Wacholder, Lorbeer,  
Nelke

### Zubereitung Kürbis-Beilage:

Kürbis schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Himbeeressig und der Geflügelbrühe ablöschen. Wacholder, Lorbeer und Nelke dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.