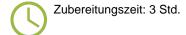


Hirschgulasch mit Wirsing und Kartoffel-Mohnstampf







Zutaten für das Gulasch:

800 g durchwachsenes Fleisch vom Damhirsch (Schulter, Nacken oder Unterkeule)

- 6 Zwiebel(n), rot
- 300 g Wurzelgemüse
- 1 Kartoffel(n), mehligkochend
- 2-3 EL Butterschmalz
- 4 Rosmarinzweig(e)
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 1/2 Zimtstange(n)
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein, trocken
- 1 I Wildfond

Salz & Pfeffer

Zutaten für den Kartoffel-Mohnstampf:

500 g Kartoffel(n), mehligkochend 100 g Butter 150 ml Sahne Muskatnuss

Zutaten für den Wirsing:

500 g Wirsing 2 Zwiebel(n)

1 Bd Petersilie, glatt

3 EL Haselnüsse, geröstet

1 Bio-Orange

1 EL Speck, gewürfelt

100 ml Gemüsefond







2 EL Mohn





Microplane Muskatmühle in















Dick Tranchiermesser Premier Plus

Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz

Microplane XL-Grob-Reibe Gourmet

Zerkleinerer in schwarz

edelstahl

Staub Cocotte rund aus Gusseisen in schwarz

AMT Bratpfanne mittelhoch aus Aluguss

GRAEF Allesschneider Vivo V 24 Twin-Kombi

GRAEF Allesschneider Sliced Kitchen SKS 11000 in grau

GRAEF Akku-Stabmixer HB 802 in schwarz



Das Fleisch von festem Fett und Sehnen befreien, in große Würfel schneiden und mit etwas Salz würzen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Wurzelgemüse, wie z.B. Petersilienwurzel, Möhren oder Sellerie putzen und würfeln. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Rosmarinblätter vom Zweig abzupfen und zusammen mit den Gewürzen in einen Einwegteebeutel geben. Den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch bei hoher Temperatur goldbraun anbraten. Danach herausnehmen und die Zwiebeln mit dem Wurzelgemüse mehrere Minuten anrösten. Tomatenmark zugeben und



Gemüse mit Rotwein sowie Wildfond ablöschen und alles aufkochen lassen. Fleisch, geriebene Kartoffel und Gewürzbeutel hinzugeben, mit Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 2,5 Stunden zugedeckt, weich schmoren.



Währenddessen für den Stampf die Kartoffeln waschen und im Backofen ca. 1 Stunde weich garen. Danach leicht ausdampfen lassen, schälen und fein zerstoßen. Die Hälfte der Butter zusammen mit der Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und an die Kartoffeln gießen. Alles zu einem cremigen Stampf rühren. Die restliche Butter in einer Pfanne unter ständigem Rühren leicht bräunen. Den Mohn zugeben und die Pfanne beiseitestellen.



Den Wirsing putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Wirsing mit dem Allesschneider auf Stufe 2 in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und abzupfen. Haselnüsse zerstoßen.



Speck ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne knusprig anbraten. Wirsing und Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Fond, Zesten und Saft der Bio-Orange sowie Nüsse hinzugeben. Alles geschlossen 12-15 Minuten auf kleiner Stufe garen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie verfeinern.



Die Sauce des Gulaschs durch ein Sieb gießen oder pürieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gulasch, den Wirsing sowie den Stampf auf Tellern anrichten. Den Stampf mit Mohnbutter übergießen.