

## Feines Rehragout

Zubereitungszeit: 2 Std.

Zutaten für 4 Personen:

800g Rehfleisch vom Schlögel  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
120g Karotten, 100g Knollensellerie  
80g Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,  
100g Butterschmalz  
80g geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
¾ l Rotwein  
1 l Wildfond  
1 Lorbeerblatt, 10 schwarze Pfefferkörner  
2 Wacholderbeeren  
1 Rosmarin- und 2 Thymianzweige

Das Rehfleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Die Karotten, den Sellerie, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und alles klein würfeln. Das Rehfleisch mit ¾ von dem Butterschmalz scharf anbraten. Die Fleischstücke herausnehmen, das restliche Butterschmalz hinzu fügen und das Wurzelgemüse sowie den Speck darin hellbraun braten. Die Zwiebel und den Knoblauch kurz mit braten.

Das Tomatenmark und die Preiselbeeren zufügen und kurz mit rösten. Die Mischung mit Rotwein ablöschen. Alles einkochen lassen bis das Gemüse wieder zu braten beginnt. Dann das Ragout mit Wildfond auffüllen. Nun werden das Fleisch, die Gewürze und Kräuter beigegeben. Das Ganze so lange kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Das Fleisch herausnehmen, die Sauce durch ein grobes Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Wenn nötig mit Rotwein-Maizenagmachtl binden. Das Fleisch wieder zufügen und das Ragout warm halten.

## Erdäpfel-Spargelroulade

Zutaten für 4 Personen:

Teig	Fülle
500g gekochte mehlig Kartoffel	250g Spargel weiß, grün
100g glattes Mehl	5 Stk. getrocknete Tomaten, Salz
100g Maizena	
2 Eier, Salz	

Kartoffeln pressen, Mehl, Maizena, Eier und Salz dazu geben. Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig auf ca. 5 mm Stärke ausrollen. Den Spargel in Wasser mit Salz, Zitronensaft und Butter blanchieren. Danach den Spargel in 5 mm dicke Scheiben und die Tomaten kleinwürfelig schneiden und miteinander vermengen. Die Masse dann mit Salz abschmecken, auf dem ausgerollten Teig verteilen und zu einer Roulade einrollen.

## Preiselbeer-Mostapfel

Zutaten für 4 Personen:

4 kleine Äpfel, Preiselbeermarmelade  
½ l Most, 1 Zimtrinde, Zitronenschale, 1 Sternanis, 3 Nelken, 2 EL Zucker

Äpfel schälen und anschließend das Kerngehäuse ausstechen. Den Most mit Zimtrinde, Zitronenschale, Sternanis, Nelken und Zucker aufkochen. Die Äpfel in den Mostsud geben und köcheln lassen bis sie gar sind. Zum Schluss die Äpfel mit Preiselbeermarmelade füllen.

Guten Appetit!