



## **KAISERGULASCH VOM HIRSCH MIT SELLERIEPÜREE**

Zutaten für 4 Personen

### **Zubereitung**

Für das Gulasch das Fleisch von Fett und groben Sehnen befreien und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen und alles etwa 1 cm groß würfeln. Den Puderzucker in einer großen tiefen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Port- und Rotwein dazugießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Blaubeersaft, Wammerl, Gemüse und Fleisch hinzufügen und alles mit so viel Brühe auffüllen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Das Gulasch mit einem passenden Stück Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden weich dünsten.

Inzwischen Fenchel, Koriander und Pfeffer im Mörser leicht zerdrücken. Den Wacholder in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig erhitzen, bis er zu glänzen beginnt. Die gemörserten Gewürze dazugeben. Den Würz-Mix mit Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblatt und Vanille etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit ins Gulasch geben. Anschließend die Fleischstücke aus der Sauce fischen und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse ausdrücken. Schokolade und Preiselbeeren unter die Sauce rühren. Die Fleischstücke wieder in die Sauce setzen und alles mit Salz abschmecken, warm halten.

Währenddessen für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen und etwa 1 cm groß würfeln. Brühe, Lorbeer und Chili in einem Topf erhitzen und Sellerie und Kartoffeln darin mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, dabei den Kochsud auffangen, Lorbeer und Chili entfernen. Sellerie und Kartoffeln mit dem Stabmixer pürieren, dabei so viel Kochsud wie nötig hinzufügen. Mit brauner Butter, Chilisalz und Muskatnuss abschmecken.

Die Pilze putzen und trocken abreiben. Die Trauben waschen und halbieren. Die Pilze in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Temperatur anbraten und mit Chilisalz würzen. Die Trauben in einer Pfanne in der Butter bei milder Hitze kurz erhitzen. Den Rosenkohl putzen und äußere Blätter entfernen, den Rosenkohl waschen und halbieren. Dann in wenig Salzwasser 4 bis 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne in der braunen Butter andünsten, mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Zum Servieren das Gulasch mit dem Selleriepüree auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pilzen, Trauben und nach Belieben mit 40 g Walnüssen garnieren. Den Rosenkohl danebensetzen. Gut passen auch selbst gemachte Sellerie-Chips noch dazu.

### **Gulasch**

- 1 kg Hirschfleisch (z.B. Schulter)
- 2 Zwiebeln | ½ kleine Karotte
- 120 g Knollensellerie
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Portwein | 300 ml Rotwein
- 80 ml Blaubeersaft (Direktsaft)
- 100 g geräuchertes Wammerl
- 200 ml Hühnerbrühe
- je ½ TL Fenchelsamen, Koriander und schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren (nicht angedrückt!)
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 2 Scheiben Ingwer | Salz
- 1 Lorbeerblatt | ½ Vanilleschote
- 1 Stück Zartbitterschokolade
- 1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

### **Püree**

- 300 g Knollensellerie
- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 125 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleine getr. rote Chilischote
- 2 EL braune Butter
- mildes Chilisalz
- frisch geriebene Muskatnuss

### **Außerdem**

- 80 g kleine Pfifferlinge (ersatzweise kleine Champignons)
- 80 g kleine, kernlose rote und grüne Weintrauben | 1 TL Öl
- mildes Chilisalz | 1 TL Butter
- 400 g Rosenkohl | Salz
- 1 EL braune Butter
- frisch geriebene Muskatnuss

### **Unsere Weinempfehlungen**

ERBEN<sup>®</sup> Spätlese  
feinfruchtig

oder

ERBEN<sup>®</sup> Dornfelder  
halbtrocken

