



## Hirschragout mit sautierten Austernpilze

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

8 Portionen

2 kg	Hirschgulasch		Rapsöl
	Lorbeer	1 kg	Austernpilze
1/2 L	Rotwein	2 EL	Butter
2 Zweige	Thymian	2 Zweige	Rosmarin
2	Knoblauchzehen	2 EL	Tomatenmark
2 EL	Brauner Zucker	500 ml	Wildfond
	Soßenbinder	12	Schalotten
1 kg	Pappardelle	300 g	Pecorino greift
	Salz, Pfeffer		

### Zubereitung

#### Fleisch / Ragout

1. Hirschragout salzen und in Öl scharf anbraten.
2. Schalotten und 2 Zehen Knoblauch fein geschnitten dazugeben und leicht mit etwas braunem Zucker karamellisieren.
3. Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und komplett einreduzieren lassen.
4. Lorbeer, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Wildfond aufgießen.
5. Abgedeckt für ca. 1,5 h weich schmoren lassen.
6. Ragout am Ende leicht mit dem Soßenbinder abbinden.

#### Pasta

1. Nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

#### Pilze

1. Öl in einer Pfanne stark erhitzen, Austernpilze gezupft dazugeben und anrösten.
2. Gehackten Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben. Würzen und mit einer Nocke Butter abrunden.
3. Beim servieren die Pasta mit dem Ragout vermengen, Pilze anlegen und mit geriebenem Pecorino verfeinern.

## **Lauch**

1. Lauch putzen und in ca 2 cm große Stücke schneiden.
2. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abschrecken in Eiswasser.
3. Geschnittenen Lauch auf Blech setzen mit Schnittseite nach unten. Etwas Öl und Salz hinzufügen und den Lauch bei 200°C für ca. 8-10 min im Ofen bräunen.

Anrichten. Fertig.

---

Hirschragout mit sautierten Austernpilze

Stand 09.08.2021