



Hirschgulasch mit Selleriepüree an Apfel-Birnen-Chutney und Kräuterklößtalern
4 Portionen

Zutaten

- 2- 2.5 kg Hirschkeule
- 5 weiße Zwiebeln
- 1 Glas Aroniabeerengelee , z.B. von „Kulinarische Zeitreisen“ Heichelheim
- 1 Flasche Rotwein, z.B. Frühburgunder vom Weingut Weimar
- 100g Tomatenmark
- 1 großer Kopfsellerie
- 1 Liter süße Sahne
- 200g Butter
- 1 Beutel „Heichelheimer„ Kartoffelmasse
- 50g Blattpetersilie
- 2 Eier
- etwas Kartoffelstärke
- 4 Äpfel
- 4 Birnen
- 10 g frischen Ingwer
- etwas Chili
- 100g Gelierzucker 3:1

Die Hirschkeule auspacken, abspülen und trocken tupfen. Dann von Sehnen und Fett befreien und auslösen (Knochen herausschneiden). Knochen und Fleischabschnitte aufheben. Anschließend das Fleisch in 2-3 cm große Stücke schneiden.

Sellerie waschen und schälen. Die Schalen zusammen mit dem Knochen vom Hirsch und den Abschnitten in einem Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen bei kleiner Hitze weiter köcheln lassen.

3 Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einen Topf mit Rapsöl, etwas Zucker und Salz langsam goldbraun braten. Die Zwiebeln aus den Topf nehmen, beiseite legen und das Fleisch bei starker Hitze kräftig anbraten. Anschließend die Zwiebeln und das Tomatenmark dazu geben und einen Moment mit anrösten. Rotwein immer wieder nach und nach aufgießen und reduzieren lassen, bis dieser aufgebraucht ist.

Danach die Brühe aus Knochen und Sellerie durch ein Sieb oder Tuch geben, den Fond an das Fleisch angießen bis es bedeckt ist und ca. 1 Stunde bei ganz leichter Hitze schmoren lassen. Zum Schluss 2 EL Aroniabeerengelee dazu geben.

In der Zeit, in der das Gulasch kocht, den Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit der Sahne und der Butter in einem Topf solange kochen, bis der Sellerie weich ist. Dann mit einem Standmixer den Sellerie mixen und nach und nach noch die Kochflüssigkeit dazu geben. Solange mixen bis eine feine, cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, etwas Zucker und Muskat würzen.

Die Kloßmasse mit der Petersilie, den Eiern, etwas Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Daraus eine Rolle formen und diese in Klarsichtfolie und danach in Alufolie fest einwickeln. In einem Topf mit Wasser das Päckchen bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen. Zwischendurch immer mal im Topf wenden, damit auch überall gleichmäßig Hitze dran kommt.

Äpfel und Birnen sowie die verbliebenen Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach mit etwas Salz, Chili und dem Ingwer kurz anschwitzen. Mit dem Gelierzucker einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Die gegarte Kartoffelmasse auspacken und in Scheiben schneiden. In Butter von allen Seiten anbraten. Etwa 3 Esslöffel Selleriepürree auf dem Teller platzieren und mit dem Löffel eine Spur über den Teller ziehen. 5-6 Löffel Gulasch leicht schräg darüber verteilen. Die Kartoffeltaler rechts und links auf dem Teller verteilen. Danach noch etwas Aroniabeerengelee auf das Gulasch geben und mit dem Chutney garnieren.