

Hirsch-Ragout mit Granatapfel und Koriander

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hirschkeule (küchenfertig, ohne Knochen)
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 Stück (ca. 30 g) Ingwerknolle
 2 Bio-Zitronen
 2 EL BUTARIS Butterschmalz
 1 EL Tomatenmark
 1 Glas (400 ml) Wildfond
 300 ml Granatapfelsaft
 1 TL Pimentkörner
 1 Sternanis
 1 Granatapfel
 10 Stiele Koriander
 Salz
 Pfeffer



Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, alles würfeln. Zitronen heiß waschen und trocken tupfen. Schale von 1 Zitrone abreiben. 1 EL Butterschmalz in einem Topf (oder Bräter) erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen.
2. 1 EL Butterschmalz im Bratfett erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Tomatenmark darin anschwitzen. Fleischwürfel zufügen. Mit Fond und Granatapfelsaft ablöschen. Piment, Sternanis und abgeriebene Zitronenschale zufügen, aufkochen und zugedeckt ca. 1 1/4 Stunden schmoren.
3. Inzwischen Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von 1 Zitrone die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Ragout auf Tellern anrichten. Mit Granatapfelkernen, Koriander und Zitronenzesten garnieren. Dazu schmecken Kartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden.

Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	24 g
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	43 g
Brennwert	460 kcal / 1930 kJ