

# Löffelmenü: Hirsch-Ragout mit Granatapfel und Koriander

## Zutaten für ca. 12 Löffel:

200 g Hirschkeule (küchenfertig, ohne Knochen)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleines Stück (ca. 15 g) Ingwerknolle  
1 Bio-Zitrone  
2 TL BUTARIS Butterschmalz  
1 TL Tomatenmark  
100 ml Wildfond (Glas)  
75 ml Granatapfelsaft  
1/2 TL Pimentkörner  
1 Sternanis  
1/2 Granatapfel  
3 Stiele Koriander  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen, alles würfeln. Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. Schale von 1/2 Zitrone abreiben. 1 TL Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen.
2. 1 TL Butterschmalz im Bratfett erhitzen. Zwiebel, 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. Vom Granatapfel die Kerne herausklopfen. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schale von der übrigen Zitronenhälfte mit einem Zestenreißer abziehen. Ragout auf Löffeln anrichten. Mit Granatapfelkernen, Koriander und Zitronenzesten garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunden

## Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	2 g
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	4 g
Brennwert	40 kcal / 160 kJ

Bildnachweis: © BUTARIS