

Sauerbraten vom Elch

A. Schmaus



Zubereitung Knödel

Alles verkneten und anschliessend den Teig für ca. 1 Stunde ruhen lassen. Etwas gehackten Thymian und evtl. fein geschnittene Speckwürfel unterziehen. Den Teig in ein Tuch einrollen und mit Dämpfen 85 °C im vorgeheizten Garraum für 30 bis 40 Minuten garen. Anschliessend in Scheiben schneiden und in etwas Butter nachbraten oder nur aufgeschnitten servieren.

Zubereitung Ragout

Alles zusammen vorsichtig verrühren und mit Olivenöl, weissem Essig und etwas Salz abschmecken. Fein gehackten Dill unterziehen.

Rezept für 4

Zutaten Knödel

500 g Mehl
7 g Trockenhefe
250 ml Milch
1 EL Salz
2 Eier
Thymian
Speckwürfel

Zutaten Ragout

50 g Preiselbeeren
50 g Moltebeeren
50 g Gurkenwürfel
Olivenöl
Balsamessig, weiss
Dill, fein gehackt

Zutaten Elch

800 g Elchfilet
50 g Lardo di Collonata
300 ml Rotwein
150 ml Rotweinessig
Lorbeer, Piment,
Wachholder
und schwarzer Pfeffer
Butter
Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
Bratensauce oder Jus



Zubereitung Elch

Den Lardo in ca. 1×1 cm dicke Streifen schneiden und das Elchfilet mithilfe einer Spicknadel damit durchziehen. Rotwein und Rotweinessig zusammen mit den Gewürzen aufkochen und abkühlen lassen. Wenn die Flüssigkeit wieder komplett abgekühlt ist, das Elchfilet darin für ca. 3 Stunden einlegen. Das Elchfilet kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum kurz in Pflanzenöl anbraten. Das Fleisch mit Heissluft 200 °C im vorgeheizten Garraum für ca. 8 Minuten garen und anschliessend 10 Minuten ruhen lassen. Anschliessend nochmals in aufgeschäumter Butter nachbraten. Für die Sauce die Beize einreduzieren und mit etwas Bratensauce oder Jus vermischen.

Garstufe

Knödel, 1 Stunde | Dämpfen 85 °C Elch, ca. 8 Minuten | Heissluft 200 °C