



## Rehragout mit Rosenkohl und Schwarzwurzeln

### Zutaten für vier Personen

720 g Würfel von Rehschulter oder -keule  
8 Wacholderbeeren  
8 Pfefferkörner  
4 Nelken  
3 Lorbeerblätter  
80 g Zwiebelwürfel  
2 EL Öl  
1 1/2 EL Tomatenmark  
3 cl roter Traubensaft  
400 ml Wildfond

160 g Rosenkohl  
12 magere Bauchspeckscheiben  
120 g Urkarotten  
1 EL Öl  
120 g gekochte Schwarzwurzeln  
1 1/2 EL Mehl  
1 Ei  
40 g gemahlene Walnüsse  
80 g feine Rote-Bete-Streifen  
300 ml Öl zum Frittieren  
Salz, Pfeffer  
Vanillesalz

### Zubereitung (circa 50 Minuten)

Rehschulter in daumengroße Stücke schneiden, mit gestoßenen Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Nelken bestreuen, Lorbeerblätter zugeben, mit Öl beträufeln, am besten über Nacht abgedeckt im Kühlschrank einziehen lassen.

Zwiebelwürfel in heißem Öl glasig angehen lassen, mariniertes Fleisch mit allen Ingredienzien zugeben, mit anrösten, mehlieren, Tomatenmark zugeben, mit einrühren, mit rotem Traubensaft ablöschen, mit Wildfond auffüllen, aufkochen, je nach Fleischqualität 25 bis 30 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Rosenkohl die Außenblätter abnehmen, kreuzweise am Strunk einschneiden, in sprudelndem, leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, herausnehmen, mit Bauchspeckscheiben umwickeln, in ein Pfännchen setzen, im vorgeheizten Backofen bei circa 120 Grad Celsius etwa 15 Minuten garen. Urkarotten mit dem Messer abschaben, in schräge Stücke schneiden, in heißem Öl ansautieren. Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden, in leichtem Salzwasser blanchieren, abtropfen, mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, in gemahlene Walnüsse wenden, in heißem Öl (circa 170 Grad) goldgelb ausbacken, Rote-Bete-Streifen, kross ausbacken. Ragout in tiefem Teller anrichten, Gemüse darüber verteilen, Rote-Bete-Streifen mit Vanillesalz würzen, darüber streuen.

**Nährwert pro Portion**

709 kcal – 41 g Fett – 66 g Eiweiß – 20 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

**Dieses Gericht ist lactosefrei.**