

# Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild

Find us on  
**facebook**



**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

**Pongauer Wild**

## Mocca-Reh-Ragout

Rezept vom *Genusswirt Gasthof Bürglhöh, Bischofshofen,*  
*Küchenchef Sigi Ratgeb*



### Reh-Ragout:

Rehshulter von der Genussregion Pongauer Wild, 1/2 Karotte, 1/2 gelbe Rübe, 1/4 Sellerie, 2 Stück Zwiebel, Kartoffelstärke, 1 EL Preiselbeere, 1/16 l. Rotwein, 1/2 l. Gemüsefond, 1 TL Tomatenmark, Messerspitze Paprikapulver, 1 EL Kaffeebohnen ganz, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Piemont, Kümmel, 1 Zweig Rosmarin

### Mocca-Milchschaum

1/4 l. fettarme Milch, 2 Tage zuvor mit 2 EL Espresso-Kaffeebohnen in ein Glas mit Deckel einlegen.

### Pastinaken

3 Stück Pastinaken, brauner Zucker, Salz, Pfeffer, Kardamon, 1/8 l. Gemüsefond, 1 TL Butter

### Schupfnudeln

Lungauer Eachtling, Butter, Eidotter, Mehl, Semmelbrösel, Salz, Muskatnuss

Die Zwiebeln in Würfel schneiden, in Olivenöl goldbraun anrösten, paprizieren (Paprikapulver zugeben), tomatisieren (Tomatenmark zugeben) und mit Gemüsefond aufgießen. Alles einkochen (= reduzieren) lassen und mit dem Mixstab pürieren. Die zu geputzte Rehshulter in Würfel schneiden, in Olivenöl scharf anbraten, mit Rotwein ablöschen und mit dem Zwiebelfond aufgießen. Gewürze zugeben und das Fleisch solange dünsten, bis es weich ist. Zum Schluss abschmecken und mit Preiselbeeren und gestoßenen Kaffeebohnen verfeinern. Falls erforderlich mit Kartoffelstärke binden.

Für den **Mocca-Milchschaum** Kaffeebohnen abseihen, die Milch erhitzen und mit dem Stabmixer einen luftigen Schaum erzeugen.

Für die **Pastinaken** alle Zutaten in ein Gefäß mit Deckel geben und im Backrohr bei 180 C weich schmoren. Die Pastinaken schälen und in ca. 1cm Würfel schneiden, mit Bratenfond erwärmen und mit Butter verfeinern.

**Schupfnudeln:** am Vortag mit Schale gekochte Erdäpfel 2 mal durch die Kartoffelpresse drücken. Braune Butter, Eidotter, Mehl, Brösel, Salz und Muskatnuss mit den passierten Erdäpfeln zu einem geschmeidigen Teig kneten, rund walzen und mit der Teigkarte 3 cm lange Nidei schneiden und formen. In kochendes Salzwasser legen, ca. 10 min. ziehen lassen, abseihen und kurz in Butter schwenken.