

Bachmeiers Rezepte ★ Deftiges Wildgericht mit Gemüse

Heut gibt's a Rehragout



Im Spätherbst freue ich mich immer auf Wild. Deftige, geschmorte Gerichte, die von der Sauce leben, passen einfach gut in die Jahreszeit. Rehragout wird traditionell mit dem Fleisch am Knochen zubereitet, aus weniger edlen Teilen wie Hals, Schulter und Rippen, die klein gehackt werden. Ich mache es heute ohne Knochen und aus der Schulter, verwende die Knochen aber für einen Fond.

Ich würze das in große Würfel à ca. 30 Gramm geschnittene Rehfleisch mit Salz und Pfeffer, bevor ich es in einem Schmortopf in Öl von allen Seiten kräftig anbrate. Wenn es gut Farbe genommen hat, gebe ich den Speck sowie das Röstgemüse dazu. Beides lasse ich eine Weile mitrösten, bevor ich nach und nach mit dem Wein ablösche und diesen immer wieder einreduzieren lasse, bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Pfefferkörner, Gewürznelke, Sternanis und Pimentkörner zerstoße ich fein im Mörser, den Apfel viertele ich, schäle ihn und schneide ihn in Würfel.

Nun gebe ich den Apfel, die Gewürze und die Preiselbeeren zum Fleisch, bestäube alles mit dem Mehl und fülle mit dem Fond auf. Jetzt kommen noch der gewaschene Rosmarin und der Thymian ins Ragout und ich lasse das Fleisch bei niedriger Hitze in etwa eineinhalb Stunden schmoren. Wenn das Fleisch weich ist, schmecke ich mit Salz, Senf und wenig Essig (nach Belieben) ab.

Für die Garnitur lasse ich den in Würfel geschnittenen Bauchspeck in einer Pfan-

ne aus, gebe die Toastbrotwürfel dazu, röste sie goldbraun und gebe zum Schluss die Weintrauben hinein und schwenke alles einmal durch.

Ich lasse das Ragout in der Kasserolle, nehme aber Lorbeerblatt und Kräuter her, bevor ich die Garnitur mit Speck und Croûtons darüber gebe.

Als Beilage passen dann sehr gut Serviettenknödel oder Fingernudeln sowie eingelegte Quitten.

Ich persönlich esse das Rehragout auch gerne ohne Beilagen, einfach aus dem Topf. Das Gemüse ist die ganze Zeit mitgegart und schmeckt sehr würzig. ★



Hans Jörg Bachmeier

An Guadn wünscht Ihr

Rehragout

8 Personen

- 1,6 kg Rehfleisch aus der Schulter, ohne Knochen und von den groben Sehnen befreit
- 50 g Öl
- 100 g Bauchspeck (Wammerl) in Würfel geschnitten
- 250 g Röstgemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebel, Lauch)
- 1/4 l Rotwein
- 1 Apfel
- 10 Pfefferkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 80 g Preiselbeeren frisch gerührt oder aus dem Glas
- 60 g Mehl
- 2 l Rehfond (ausgekochte Knochen und Abschnitte) oder Wildfond gekauft, bzw. Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 1 Sternanis, 3 Piment
- je 1 Thymian- u. Rosmarinzweig
- 1 TL scharfer Senf
- Salz
- 1 EL Essig

Für die Garnitur:

- 100 g geräucherter Bauchspeck
- ca. 20 Weintrauben halbiert
- 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in Würfel geschnitten



Alfons Harlander lädt zur Revival-Nacht in die Paradiso Tanzbar

Alte Liebe rostet nicht

In der Szene ist er nur der „Fonsä“. Die Bar, die seinen Nachnamen trug, noch immer legendär. Im **Harlander** an der Bräuhausstraße 8 feierte Model **Papis Loveday** seine ersten „Stammtische“. Der Szene-Hangout war Anlauf-Station für viele Wirte nach deren Betriebschluss, die bunt bemalte Bar-Crew eine Schau. Personal mit Tattoos gibt's noch immer in der Location.



An die legendäre Bar Harlander, die vor zweieinhalb Jahren schließen musste, weil der Mietvertrag nicht verlängert wurde, erinnert sonst nichts mehr. Der Fonsä machte zwischendrin mal eine Revival-Nacht in der Registratur-Bar.

In der **Paradiso Tanzbar** (offizieller Untertitel), der Partygänger gerade den größten Flirtfaktor aller Clubs attestierten und sie mit einem Nightlife-Award bedachten, will Harlander heute noch mal seiner längst verflissenen Gastro-Liebe gedenken. Ebenfalls mit einer Revival-Nacht. „Ich will endlich alle meine Gäste von früher bei einer legendären Nacht wiedersehen“ sagt Harlander, der sich damit selbst beschenken will. „It's my birthday.“ Ab 20.30 Uhr, die musikalische Leitung hat **DJ Ali Escobar**.