**Otto Koch** **Donnerstag, 15. Oktober 2015**

**Rehragout mit Semmelknödelsouffle, Rezept für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Semmelknödelsouffle**

| | |
|---|---|
| 125 ml | Milch |
| 3 | Brötchen vom Vortag |
| 2 | Schalotten |
| 1 Bund | glatte Petersilie |
| 3 EL | Butterschmalz |
| 1 | Eigelb |
| etwas | Salz und Pfeffer |
| 2 | Eiweiß |
| 2 Scheiben | geräucherter Speck, hauchdünn aufgeschnitten |

**Für das Rehragout**

| | |
|---|---|
| 600 g | Rehschulter |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Karotte |
| 60 g | Sellerie |
| 30 g | geräucherter Speck |
| 2 EL | Butterschmalz |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 1 EL | Mehl |
| 2 EL | Balsamico |
| 200 ml | Rotwein |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1 TL | Wacholderbeeren |
| 1 TL | Pfefferkörner |
| 300 ml | Fleischbrühe |
| 150 g | kleine Champignons |
| etwas | Salz, Pfeffer |
| 3 EL | Butter |
| 25 g | Sauerrahm |

**Zubereitung**

**Für das Semmelknödelsouffle**

Die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten einweichen.

**Für das Rehragout**

Das Fleisch parieren und in 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.
In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz das Fleisch mit Zwiebeln, Gemüsewürfeln und Speck anbraten bis es Farbe genommen hat. Tomatenmark zugeben und noch eine halbe Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Balsamico und Wein ablöschen, gut verrühren. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und alles ca. 40 Minuten schmoren. Immer wieder etwas Fleischbrühe zugeben,

damit am Topfboden nichts ansetzt.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 ) vorheizen.

Für das Semmelknödelsouffle die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Schalotten anschwitzen, die Hälfte der Petersilie untermischen und dann zu den Brotscheiben geben. Eigelb hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Milch dazugeben. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Knödelmasse heben. Die Speckscheiben halbieren, und den Boden der vier Souffleformen (Durchmesser ca. 10 cm) damit auslegen und die Knödelmasse einfüllen. Auf ein Backblech geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
Dann das Fleisch herausnehmen und den Rest etwas einkochen lassen. Anschließend die Sauce passieren, abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder zugeben.

In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Souffles auf Teller stürzen, das Rehragout daneben geben, ein paar gebratene Pilze und je 1 TL Sauerrahm darauf geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Pro Portion: 575 kcal / 2409 kJ
28 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß, 26 g Fett