

**Otto Koch**  
**Rehragout mit Semmelknödelsoufflé**

**Donnerstag, 26. Oktober 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

**Semmelknödelsoufflé:**

125 ml Milch  
3 Brötchen vom Vortag  
2 Schalotten  
1 Bund glatte Petersilie  
3 EL Butterschmalz  
1 Eigelb  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
2 Eiweiß  
30 g geräucherter Speck, hauchdünn aufgeschnitten

**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 oder Wildfond  
200 g gemischte Wald-Speisepilze oder Champignons  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Butter  
25 g Sauerrahm

**Zubereitung:**

1. Für das Semmelknödelsoufflé die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten einweichen.
2. Das Fleisch parieren und in 4 cm große Würfel schneiden.
3. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.
4. In einem Topf Butterschmalz erhitzen das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Gemüsewürfeln und Speck zugeben und ebenfalls anbraten.

5. Wenn alles leicht 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. 50 Minuten schmoren. Immer wieder etwas Fleischbrühe zugeben, damit am Topfboden nichts ansetzt.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 ) vorheizen.
7. Für das Semmelknödelsoufflé die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.
8. 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.
9. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Knödelmasse heben.
10. Die Speckscheiben halbieren, und den Boden der vier Souffléformen (Durchmesser ca. 10 cm) damit auslegen und die Knödelmasse einfüllen. Auf ein Backblech geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.
11. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
12. Wenn die Fleischwürfel weich gegart sind, diese aus dem Topf herausnehmen und zur Seite stellen.
13. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, die Sauce etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder zugeben.
14. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Die Soufflés 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: 658 kcal / 2754 kJ

33 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß, 31 g Fett