

Rehragout von der Sterneköchin

Douce Steiner führt als einzige Frau in Deutschland ein Restaurant mit zwei Michelin-Sternen.

Das Restaurant von Douce Steiner, der «Hirschen» im badischen Sulzburg, nicht weit von Basel gelegen, gilt als kulinarische Topadresse. Ihre Küche zeichnet sich aus durch schlichte Eleganz, ist frisch und modern.

In ihrem neuen Kochbuch «Cuisine Douce» verrät die kreative und innovative Küchenchefin 80 ihrer schönsten Rezepte – so umgesetzt, dass sie auch von Hobbyköchinnen und –köchen gut nachvollziehbar sind.

Das Buch würde übrigens vom deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst als «Kochbuch des Jahres 2008» ausgezeichnet. Es ist erschienen im AT Verlag, Baden und München

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Rehschulter, in Stücke von 20-30 g geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel, walnussgross, gewürfelt
- 2 Karotten, geschält, walnussgross gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, geschält, walnussgross gewürfelt
- 100 g Staudensellerie, walnussgross gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Wacholderkörner
- 3 Pimentkörner
- 1 TL Pfefferkörner, zerstoßen
- 1 l Rotwein
- 1 l Wildfond
- 30 g Butter

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter im heissen Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Anschliessend die Gemüsegewürfel dazu geben und mit andünsten. Das Tomatenmark, die Kräuterzweige und Gewürze begeben und alles leicht anrösten.

Nach und nach in 3 Portionen jeweils einkochen lassen. Ebenso mit dem Wildfond verfahren und dabei jeweils auf drei Viertel der Flüssigkeitsmenge einkochen, bis die Sauce einen schönen Glanz hat. Anschliessend das Ganze zugedeckt 1-1½ Stunden langsam schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist. Die Fleischstücke aus der Sauce heben und beiseite stellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und nochmals etwa auf die Hälfte einkochen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss mit der kalten Butter leicht binden. Das Fleisch wieder in die Sauce legen, nochmals aufkochen und servieren.