

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Landlust 2020, 6, 59

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Der Guss aus Schmelzkäse und Sahne ist ein wenig zu mächtig. Statt dessen eher klassig Creme Fraiche und Reibekäse

**Zutaten:** Für 4 Personen  
REHRAGOUT  
750 g Rehfleisch aus der Keule  
1 Zwiebel  
1 Möhre  
1/8 Knollensellerie  
3 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 EL Tomatenmark  
300 ml Wildfond  
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian 1 Lorbeerblatt  
WIRSINGGEMÜSE  
600 g Wirsing  
2 Schalotten  
80 g gewürfelter Speck  
1 EL Öl  
100 ml Gemüsefond  
Muskatnuss  
200 g Sahne-Schmelzkäse  
100 ml Sahne  
1/2 Bund Schnittlauch

**Rezept:** RAGOUT  
Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien und würfeln. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Möhre und Sellerie putzen, schälen, waschen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das gewürfelte Gemüse zufügen und 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark zufügen, kurz anrösten und mit Wildfond ablöschen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt waschen und einlegen. Bei geschlossenem Deckel etwa 45 Minuten schmoren lassen. Die Kräuter entnehmen.

GEMÜSE  
Den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und würfeln. Zusammen mit dem Speck in einem Topf mit dem Öl anschwitzen. Wirsing zufügen, kurz schmoren und mit dem Gemüsefond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten schmoren. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Den Schmelzkäse mit der Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unterheben.

Die Hälfte vom Wirsinggemüse in eine Auflaufform geben, das Ragout darauf verteilen und mit dem restlichen Wirsing bedecken. Die Käse-Sahne-Mischung darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.