

Zartes Hirschgulasch in Schokoladen-Sauce mit Kaffee-Pflaumen und Bratäpfeln

Zutaten für 4 Personen

1 EL brauner Zucker

100 ml starker Kaffee, frisch gebrüht

100 g getrocknete Pflaumen

1 Zwiebel

1 Pastinake, ca. 150 g

800 g Hirschgulasch vom Hirsch-Kalb

5 EL Butterschmalz

3 EL Tomatenmark

3 Lorbeerblätter

6 Pimentkörner

1 Zimtstange

4 Gewürznelken

8 Wacholderbeeren

450 ml Wildfond

300 ml Rotwein, halbtrocken

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

100g edelherbe Schokolade (75 % Kakao-Anteil)

2 Boskop-Äpfel

2 EL Sauerkirschkonfitüre

Zubereitung:

Zucker und heißen Kaffee in einen Topf geben. Zucker auflösen Pflaumen halbieren und in die Kaffee-Zucker-Mischung legen. Mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Dann die Pflaumen in dem Kaffee köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdunstet ist.

Zwiebel und Pastinake schälen. Beides in kleine Stücke schneiden. Drei Esslöffel Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Mit einem Schaumlöffel heraus nehmen. Zwiebel und Pastinake im Bräter anbraten. Tomatenmark hinzugeben und umrühren. Das Fleisch wieder hinzufügen und die Temperatur herunter schalten. Gewürze in ein Kräutersäckchen füllen und zusammen mit dem Wildfond zu dem Fleisch geben. Rotwein dazu gießen und alles bei schwacher Hitze ca. 30-40 Minuten garen. Das Gulasch sollte weich, aber nicht verkocht sein. Die Gewürze aus dem Bräter entfernen. Die gehackte Schokolade im Sud schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kaffee-Pflaumen in die Sauce geben. Nicht mehr kochen lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Äpfel in Ringe schneiden. Apfelringe in 2 EL Butterschmalz anbraten. Sauerkirschkonfitüre hinzu geben und Äpfel leicht schmoren lassen.

Das Hirschgulasch mit der Schokoladensauce, den Kaffeepflaumen und den Bratapfel-Scheiben auf Tellern anrichten. Dazu Spätzle reichen. Guten Appetit !