



Gebackenes Rehragout mit Selleriepüree, Rotweinsauce und Mostviertler Falafel

Zutaten für das Rehragout

500 g Rehschulter
20 ml Öl
50 g Karotten
30 g Sellerie
1 Zwiebel
¼ l Rotwein
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian
Mehl, Ei und Brösel für die Panade

Zutaten für das Selleriepüree

400 g Sellerie
100 g mehliges Erdäpfel
50 g Butter
10 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten für die Falafeln

200 g Kichererbsen
1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
½ Bund Petersilie
gemahlener Koriander
gemahlener Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
1 TL Backpulver
2 EL Mehl
1 l Öl zum Frittieren
200 g Schafkäse

Zubereitung Rehragout

Rehschulter in kleine Würfel schneiden und in Öl anrösten, Wurzelgemüse und Zwiebel dazugeben und weiterrösten, würzen und mit Rotwein ablöschen. Gewürze dazugeben und mit Wasser bedecken. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist und das Fleisch zerfällt. Kalt stellen, bis die Masse geliert. Mit Löffel Nockerl ausstechen und leicht anfrosten. Anschließend panieren und in Fett ausbacken.

Zubereitung Selleriepüree

Sellerie und Erdäpfel in Salzwasser kochen, ausdämpfen lassen und passieren. Heiße Milch und kalte Butter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zubereitung Falafeln

Die Kichererbsen 12 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Die Kichererbsen abseihen und gemeinsam mit dem Toastbrot, dem geschälten Knoblauch und der Zwiebel, der Petersilie und den Gewürzen pürieren. Anschließend das Mehl und das Backpulver unter die Kichererbsen-Masse mischen und gut verrühren. Bällchen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und mit Schafkäse füllen, im Fett goldgelb backen.