

# THE FLYING SCHLEMMER

## DAMPFNUDEL / WILDRAGOUT / KASTANIE / PREISELBEERE / ASIAGO FONDUTA

Ein Rezept von Sternekoch Daniele Corona / Restaurant im Schloss Filseck / Uhingen

### Wildragout

2 Kg Rehkeule, Hirsch, Wildschwein  
und Hase ohne Knochen in feine  
Würfel (1cm Kantenlänge)  
500 ml Rotwein trocken  
500 ml Glühwein  
50 ml Portwein rot  
20 ml Balsamico di Modena 12 Jahre  
alt  
2 EL Tomatenmark  
50 g Preiselbeermarmelade  
50 ml Sonnenblumenöl  
100 g Möhren feine Würfel  
100 g Knollensellerie feine Würfel  
100 g Zwiebel feine Würfel  
100 g Petersilienwurzel feine Würfel  
100 g Maronen gegart und grob  
zerkleinert  
100 g Steinpilze Scheiben  
100 g Valrhona 70%  
1 Knoblauchzehe feine Würfel  
20 g frischer Ingwer gemahlen  
1 TL Rosmarin gehakt  
1 TL Thymian gehakt  
1 Lorbeerblatt  
1 Sternanis  
1 Zimtstange  
1 Orange (Saft und Zesten)  
Salz, Pfeffer



### Dampfnudelteig

1050g Mehl 405  
30g Hefe  
400g Wasser  
150g Milch  
60g Zucker  
120g Olivenöl  
6g Salz  
15g Backpulver

### Asiago Fonduta

300g Asiagokäse fein gerieben  
300ml Sahne  
Salz  
Pfeffer Muskatnuss



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## DAMPFNUDEL / WILDRAGOUT / KASTANIE / PREISELBEERE / ASIAGO FONDUTA

Ein Rezept von Sternekoch Daniele Corona / Restaurant im Schloss Filseck / Uhingen

### Zubereitung

#### Wildragout

In einen heißen Topf mit Öl die Wildwürfel anbraten bis Röstaromen entstehen, das Fleisch aus dem Topf nehmen und im gleichen Topf die Gemüswürfel, Zwiebel und Knoblauch mit dem Tomatenmark anrösten. Das Fleisch wieder dazu geben und mit dem Alkohol ablöschen und auf die Hälfte runterreduzieren lassen.

Mit Wasser bedecken, die Kräuter und Gewürze zu geben und etwa 30 min langsam köcheln lassen.

In einer Pfanne die Steinpilze goldbraun anbraten und mit Balsamico ablöschen.

Nach 30 min Maronen, Preiselbeermarmelade und die Steinpilze in den Topf mit dem Ragout geben und weitere 15-20 min langsam köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, rühren wir vorsichtig die Schokolade in das Ragout und geben für die Frische noch den Saft und Abrieb einer Orange hinzu.

Zimtstange und Lorbeerblatt entfernen. Es muss eine sämige Sauce entstanden sein. Bei Bedarf mit Speisestärke oder kalter Butter eindicken.

#### Dampfnudeln

Alles zusammen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig langsam ca. 1 Stunde gehen lassen bevor man ihn verarbeitet.

#### Asiago Fonduta

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und den Käse rein rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Zum Podcast

