

Millefeuille von Knödelscheiben und Maibockragout – ein Rezept von Anna Matscher



Pünktlich mit dem 1. Mai beginnt die neue Jagdsaison. Die Jäger richten ihre Aufmerksamkeit jetzt besonders auf einjährige Maiböcke. Viele Forstbetriebe schützen so ihre Wälder, da die jungen grünen Triebe der neuen Bäume gerne von Rehen angeknabbert werden. Für besonders hochwertiges Fleisch fragen Sie am besten beim regionalen Landesjagdverband nach. Genauere Informationen zu den Vorzügen von Wildfleisch lesen Sie auch in [unseren Blogbeitrag](#).

Zutaten:



Für das Ragout:

500 g Maibockschulter

2 Karotten
1 Zwiebel
1 Stück Lauch
3 Knoblauchzehen
Öl, Salz, Wildgewürz
Etwa 200 ml Gemüsefond
½ TL Tomatenmark
1 EL Mehl
1 Lorbeerblatt

Für die Knödel:

200 g Knödelbrot
40 g flüssige Butter
150 ml Milch
Salz
Geriebene Muskatnuss
2 Eier

Tipp von Sterneköchin Anna Matscher:

Die angegebene Menge ergibt eine sehr große Portion. Die Reste können jedoch gut eingefroren werden. Alternativ kann das Rezept auch auf die Hälfte reduziert werden.

Zubereitung:



Für das Ragout

Die Maibockschulter in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Karotte in Würfel schneiden. In Olivenöl zuerst das Gemüse anrösten, dann das Fleisch dazugeben und etwas braun werden lassen.



Das Tomatenmark und etwas Mehl zugeben. Mit dem Gemüsefond aufgießen. Lauch und Knoblauch kleinschneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Wildgewürz abschmecken und eine Stunde köcheln lassen.



Für die Knödel

Das Brot mit der Milch vermengen, die übrigen Zutaten dazugeben und zu einer Rolle formen. Diese in eine nasse Serviette wickeln und für 20 Minuten in Salzwasser kochen.



Fertigstellung

Knödelrolle auskühlen lassen, in feine Scheiben schneiden und in etwas Butter goldgelb anbraten Die Knödelscheiben mit dem Maibock-Ragout zu einer Millefeuille schichten.

Guten Appetit!
