


SELLE DE CHEVREUIL, PURÉE DE CHOU POINTU ET SEMMELKNÖDEL

Préparation	15min
Cuisson	1h15
Repos	30min
Total	2h
Part(s)	4 portions
Difficulté	



Ingrédients :

250 g de pain de la veille	100 ml de bouille de légumes
10 g de beurre	100 ml de crème liquide
1 échalote	½ cuillère à café de romarin
250 ml de lait	650 g de selle de chevreuil
2 oeufs	100 g de beurre froid
1 pincée de noix de muscade FUCHS fraîchement râpée	1 cuillère à café de baies de genièvre FUCHS
1 cuillère à café de persil lyophilisé FUCHS	1 cuillère à café de poivre noir en grains FUCHS
1 pincée de sel	½ cuillère à café de graines de moutarde FUCHS
1 petit chou pointu	200 ml de vin rouge
2 cuillères à soupe d'huile de colza	100 ml de bouille de légumes

Préparation :

1. Pour les Semmelknödel, tailler le pain en gros dés et les mettre dans un saladier. Hâcher l'échalote. Faire tiédir le lait dans une casserole et faire fondre le beurre dans une poêle et y faire suer l'échalote. Incorporer ensuite le lait tiède et l'échalote au pain. Ajouter les œufs, 1 pincée de sel, le persil et la noix de muscade, puis bien mélanger. Laisser reposer la préparation 30 minutes. Humectez vos mains et formez des knödels de la taille d'une balle de tennis. Réserver.
2. Émincer le chou pointu en lanières. Faire chauffer l'huile de colza dans une casserole, y mettre le chou et le faire dorer. Ajouter ½ cuillère à café de romarin et poursuivre la cuisson env. 5 minutes.



3. Mouiller avec le bouillon de légumes et faire mijoter à feu doux env. 15 minutes, jusqu'à ce que le chou soit tendre. Ajouter la crème à la préparation et réduire en purée fine. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réserver au chaud.
4. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole (env. 3 l). Y plonger les knödel et les pocher env. 25-30 minutes à feu moyen. L'eau ne devrait pas faire de bouillons durant la cuisson des knödel.
5. Préchauffer le four à 150 degrés (convection haut/bas). Faire chauffer env. 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle et y saisir la selle de chevreuil sur toutes les faces. Retirer la viande de la poêle, saler et poivrer avant de poursuivre la cuisson au four pour env. 10-15 minutes. Réserver la poêle avec les sucs de cuisson pour préparer la sauce. Écraser grossièrement au mortier les baies de genièvre, graines de moutarde et grains de poivre. Les torréfier dans la poêle avec le gras de la viande, puis déglacer avec le vin rouge et laisser réduire de moitié. Ensuite, incorporer le beurre froid à la sauce chaude mais non bouillante.
6. Sortir la selle de chevreuil du four et la laisser reposer 5 minutes à couvert. Ensuite, trancher la viande et la dresser sur assiettes avec de la purée de chou pointu et un knödel. Accompagner de sauce au vin rouge

