



Rezept-Idee

GERNEKOCHEN MIT CLAUDIA SALZMANN

*Wildschwein Ragout
mit Weintrauben &
Zwiebeln*

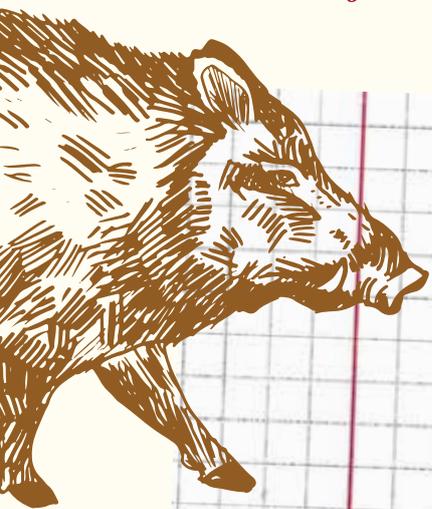


GERNE KOCHEN MIT
CLAUDIA SALZMANN

Wildschwein Ragout mit Weintrauben & Zwiebeln



Das zarte und extrem saftige Fleisch (das 24 h zuvor mariniert wird), im Zusammenspiel der verschiedenen Zutaten und Aromen, macht das Gericht zu einem echten "Seelentröster". Nach dem Anbraten, gart man das Wildschweinragout zwei Stunden im Bräter. So kommt es garantiert butterzart und saftig auf den Teller. Als Beilage zu unserem Wildgericht, gibt es "Fränkische Klöße - halb und halb", mit einer herrlich aromatischen, cremigen Sauce.



Zutaten für 4 Personen:

Für das Ragout:

- 600 g Wildschweinragout
- 1 handvoll kernlose, grüne Weintrauben
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1/2 l Traubensaft weiß
- 400 ml Wildfond a.d. Glas
- 2 EL geklärte Butter (Ghee)
- 1 kleiner Becher (150 g) Crème fraîche
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Bio-Kokosblütenzucker
- 30 g Pinienkerne, geröstet
- 2 EL Wacholderbeeren, geröstet
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

"Fränkische Klöße - halb und halb":

- 2 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 80 g Mehl
- 200 g Weißbrotbrösel
- 30 g Speckwürfel, knusprig gebraten
- 2 kleine Stängel gehackte Petersilie
- etwas Salz und Kümmel (ca. je 2 TL) für das Kochwasser

Für die Marinade:

Unsere 23 Zutaten-Wildmischung

- 1/4 l Traubensaft weiß
- 1/4 l Weißwein trocken
- Salbei, Lorbeer, Petersilie, Thymian & Rosmarin
- 2 TL Senfkörner
- 1 TL Koriander
- 1 TL Paprikamark a.d. Glas
- 20 g Ingwer in Scheiben geschnitten
- 1/4 Möhre in Scheiben geschnitten
- 1 St. Porree fein geschnitten
- 20 g gehackter Dill
- 1 TL Rosa Beeren
- 2 Gewürznelken
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/2 TL Majoran getrocknet
- 1/4 TL Kardamom
- 1/4 TL Pastinaken
- 1/2 TL Selleriesamen
- 1/2 kleine, weiße Zwiebel, in Streifen geschnitten
- etwas geriebene Muskatnuss

Keine Sorge, wer nicht alle aufgelisteten Zutaten vorrätig hat, kann ruhig auf die Eine oder Andere verzichten. Das Geschmackserlebnis dieser Marinade ist jedoch sensationell!

Das benötigen Sie zusätzlich: Römertopf oder Bräter

Zutaten





Zubereitung



1) Fleisch waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und danach in eine Schüssel geben. Traubensaft, Wein und alle anderen Zutaten der Marinade zugeben, gut unterrühren und das Fleisch vor der Zubereitung abgedeckt 24 Std. lang im Kühlschrank marinieren lassen

2) Zwiebeln schälen, mit einem scharfen Kochmesser quer in feine Streifen schneiden und 1 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren.

3) Pfanne mit Speck gut ausreiben oder alternativ etwas "Braune Butter" bzw. Butterschmalz zum Anbraten verwenden. Fleisch aus der Marinade nehmen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit Küchentuch sorgfältig trocken tupfen. Pfanne mit Speck ausreiben oder etwas Butterschmalz in einer tiefen *Schmorpfanne auf hohe Stufe erhitzen und Wildragout darin portionsweise rundherum goldbraun anbraten. Hitze um die Hälfte reduzieren. Zwiebeln mit einem Stich Butterschmalz zugeben, kurz andünsten und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4) Fleisch und Zwiebelstreifen zusammen mit Marinade und restlichen Traubensaft in Bräter oder Slow Cooker geben. Zubereitung Bräter: Backofen auf 150 °C vorheizen und Wildschweinragout bei kleiner Hitze (70° Kerntemperatur) mit geschlossenem Deckel 90–120 min. schmoren. Nach 1 h Garzeit noch den Wildfond hinzufügen.

5) In der Zwischenzeit Wacholderbeeren und Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe rösten. Abkühlen lassen und danach in einem Mörser zerstoßen oder alternativ mit einem Messer klein hacken.

Weitere Arbeitsschritte

Weintrauben waschen, die Großen halbieren. Trauben sowie die Hälfte der Wacholderbeeren und Pinienkerne zum Ragout geben, unterrühren und das Wildgulasch weiter auf kleiner Hitze ziehen lassen. Ragout auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce übergießen und noch mit den restlichen Wacholderbeeren und Pinienkernen garnieren.

Zubereitung Sauce:

Für eine schöne Bratensauce das Tomatenmark in einem Saucentopf anrösten, mit dem Zucker karamelisieren und in Intervallen mit etwas Fond ablöschen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis eine schöne Sauce mit cremiger Konsistenz entstanden ist. Aus dem Bräter nun nach und nach so viel Brühe zufügen, wie gemäß persönlicher Vorliebe benötigt wird und die Sauce langsam reduzieren, sprich einkochen. Zum Schluß 1 EL gefrorene Mehlbutter (1/2 EL Mehl mit einem EL Butter gut vermengen und einfrieren) in die Sauce rühren, kurz weiterkochen lassen. Crème fraîche unterrühren. Abschmecken - fertig!

Zubereitung Klöße:

1) Die Hälfte der Kartoffeln ungeschält in einem Topf mit ausreichend Wasser unter Beigabe von je 2 TL Salz und Kümmel garen.

2) Nach dem Garen die verbliebenen, rohen Kartoffeln schälen und mit einer nicht zu feinen Küchenreibe zu den (am besten noch heiß) gepellten Kartoffeln geben. Die Kartoffeln danach mit einem Kartoffelstampfer gut durchkneten und vermengen.

3) Die Klöße in einen großen Topf mit siedenden, jedoch keinstenfalls kochenden Wasser geben, da die Klöße sich in kochendem Wasser unschön zersetzen.

4) Die Klöße - je nach Größe - ca. 20 - 30 min. ziehen lassen. Wenn sie von selbst nach oben kommen und an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar und fertig zum servieren.

Der perfekte Wein dazu ...

FSWo60817

Berthoumieu, „La Fé“ (sans soufre) rouge 2017 14,5 %Vol.

11,95 €

Madiran aus einem neuen Blickwinkel betrachtet!

Das Etikett des jüngsten Zugangs aus dem Hause Berthoumieu ziert eine moderne Hommage an Delacroix' Bildnis der Marianne „Die Freiheit führt das Volk“. Erst beim genaueren Hinschauen wird allerdings klar, dass hier eine ganz andere Geschichte erzählt wird: Die Bewohner von Viella, dem Heimatort der Domaine Berthoumieu, brannten im 18. Jahrhundert das ganze Dorf nieder, um die grassierende Pest zu bekämpfen und der Epidemie Einhalt zu gebieten. Danach bauten sie den Ort komplett aus den Ruinen wieder auf. Der Wein stammt aus der Lage „La fé“ (zu dt. der Glaube), welche von den Dorfbewohnern auf dem bergigen, hoch gelegenen, heutigen Viella gepflanzt wurde, eine Erinnerung an die überwundene Seuche und Ausdruck des menschlichen Willens, unbeugsam das Schicksal in die eigenen Hände zu nehmen und die Zukunft zu gestalten.

Zu genießen ist dieser wunderbare Madiran ab sofort. Auch wenn uns die Erfahrung für sein Reifepotenzial fehlt, so trauen wir ihm mühelos 3-4 Jahre Flaschenreife zu.



PINARD *de* PICARD®
ERLESENE WEINE & FEINKOST

www.pinard.de

Bon appétit!

***Das Team von Pinard de Picard wünscht
Ihnen ein schönes Weihnachtsfest mit
Ihren Liebsten!***



Unsere Gourmetpartnerin Claudia Salzmännchen, führt ihren erfolgreichen Foodblog auf www.gerne-kochen.de, präsentiert hier für Sie kreative Rezepte, mit dem Augenmerk auf ausgewogene und gesunde Ernährung. Natürlich ist Sie auch Wein-Expertin und hat immer einen besonderen Tipp auf Lager! Viel Spaß beim Nachkochen!

www.gerne-kochen.de/pinard