

Rezept Wildschweinragout mit einer Johannisbeerlikörsauce

Zutaten:

Fleisch

1-1 1/4 kg Frischlings Schulter

Marinade

0,6 l trockenen Rotwein (Typ Bordeaux, Médoc, Cahors)

möglicherweise Wasser

1-2 Zwiebeln

1-2 Knoblauchzehen

1/2 Karotte

1/4 Knollensellerie

1 Lorbeerblatt

2-4 Gewürznelken

1/2 Bd glatte Petersilie

10 schwarze Pfefferkörner

1 TL Salz

Sauce

2-3 EL Heidelbeergelee, Johannisbeergelee (schwarz) oder ein Fertigprodukt aus dem Handel

6 cl Crème de Cassis

1 EL Butter und 1 EL Pflanzenöl

Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Bindung

Mehlbutter (je 1 EL Butter und Weizenmehl (Type 405))

Zubereitung:

Das Fleisch unter Kaltwasser gut abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in ca. 3-4 cm große Würfel schneiden.

Knoblauchzehen, Zwiebeln schälen und vierteln, die Karotte, Knollensellerie mit dem

Sparschäler schälen und in grobe Stücke schneiden.

Gemüse, Fleischwürfel, alle Gewürze in einer Schüssel mit dem Wein übergießen und sollte das Fleisch nichts vollends mit Flüssigkeit bedeckt sein, zusätzlich die notwendige Menge an Wasser zugießen.

Das Fleisch zwischen 8 und 12 Stunden, mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort marinieren lassen.

Nach der Marinierzeit das Fleisch in eine große Schüssel abseihen und die Flüssigkeit für später beiseite stellen.

Die Fleischwürfel sehr gut mit Küchenpapier trocknen, in einem Schmortopf mit heißem Fett scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer würzen.

Die Marinade durch ein Feinsieb in den Schmortopf abseihen und das Wildragout ca. 2 Stunde köcheln lassen.

Den Likör und das Gelee zugeben und nochmals zwischen 15 und 30 Minuten schmurkeln lassen.

Die Sauce leicht mit Mehlbutter abbinden.

Die Sauce abschmecken und eventuell nachwürzen.

zurück zu den Weihnachtsrezepten