

WILDSCHWEIN IM GLAS – KARTOFFEL – SELLERIE – PÜREE

Rezept für 6 Gläser a 0,25 L

Wildschweinragout: 400 g feingewürfeltes Wildschweinfleisch aus der Keule , 200 g gemischte Pilze, 1 mittelgroße feingewürfelte Zwiebel, 1 Löffel Tomatenmark, 0,1 Liter Rotwein, 30 g Stärkemehl, 0,75 Liter Fleischbrühe oder Wasser, 3 Essl. Rapsöl, 1 Birne, 2 Essl. Preiselbeeren, Gewürze.

Das Wildschweinfleisch in einem Topf im Rapsöl scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. Jetzt die Zwiebelwürfel zugeben und ca. 5 Minuten mit anschwitzen, dann das Tomatenmark zugeben, alles zusammen gut anrösten und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einreduzieren lassen und dann mit der Fleischbrühe oder dem Wasser auffüllen. Das Ragout je nach Fleischbeschaffenheit 30 – 40 Minuten zugedeckt schmoren. Kurz bevor das Ragout weich ist, die gewürfelten Pilze zugeben und alles zusammen aufkochen. Die Speisenstärke mit kaltem Wasser anrühren und das Ragout damit leicht sämig abbinden. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz. Zuletzt das Ragout mit den Preiselbeeren verfeinern.

Kartoffel – Sellerie -Püree : 250 g Salzkartoffeln, 200 g Sellerie, 50 g Butter, 1/8 Liter heiße Milch, Gewürze.

Die Salzkartoffeln und den gewürfelten Sellerie getrennt kochen, abgießen und im heißen Zustand durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butter und der heißen Milch zusammen zu einem Püree rühren. Abschmecken mit Salz und Muskat.

Zum Anrichten: Die Gläser mit dem Püree zur Hälfte befüllen und dann das Wildschweinragout darauf geben. Mit Birnenspalten und Preiselbeeren garnieren.

Die Mengen in den Rezeptangaben sind als Vorspeisen - oder - Zwischgerichtportionen gedacht. Wird das Gericht als Hauptgang gekocht, die Mengenangaben dementsprechend erhöhen.



Bild / U. Großmann