

Wildragout mit Steinpilzen

Wild

Marinierzeit 24 Stunden
Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Marinade (Menge gfs. je kg Fleisch anpassen)		
Cognac	EL	1
Weißwein	ml	100
Wacholderbeeren	St	3
Pfefferkörner schwarz	St	6
Rosmarin, Thymian, Majoran		
Karotte	St	1
Sellerie	St	¼
kleine Stange Lauch (nur hell)	St	1
kleiner Tannenzweig	St	1
Knoblauchzehe durchgepreßt	St	1

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Wild (Reh oder Hirsch) ohne Knochen	g	600	800
Butter	EL	2	3
Schalotten	St	6	9
Steinpilze (frisch oder Dose)	g	200	300
Cognac	EL	2	3
Rotwein	ml	200	300
Wildfond	ml	100	150
Crème fraîche	ml	100	150
Origano, Salz, Pfeffer			

VORBEREITEN:

1. Fleisch am Vortag marinieren: Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken. Gemüse klein schneiden. Alles gut mischen. Fleisch in Scheiben schneiden. Marinade darüber geben. 24 h kühl ruhen lassen.
2. Am Tag der Ragoutzubereitung: Schalotten hacken und Pilze klein schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Butter erhitzen und Fleischscheiben **kurz** anbraten damit keine Flüssigkeit austritt. Fleisch heraus nehmen, leicht pfeffern und salzen, warm stellen.
3. Feingehackte Schalotten im Bratenfond anziehen lassen. Geschnittene Steinpilze zugeben und sie 5 Minuten mit dünsten. Mit Cognac ablöschen. Pilze über das Fleisch geben.
4. Fond aufkratzen, Rotwein zugeben, auf 1/3 einkochen. Gewürze, Wildfond, Crème fraîche zugeben und eindicken lassen. Fleisch und Pilze mit Soße übergießen und anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Nudeln, Reis
- * Bordeaux rot

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

* R-074.DOC