

Wildschwein Ragout mit Steinpilzen

Beschreibung:

In der polnischen Küche wird, was die Zutaten angeht, sehr oft darauf zurückgegriffen, was Mutter Natur zu bieten hat. Angesichts des immensen Naturreichtums, den Polen zu bieten hat, ist es nicht verwunderlich, dass oft auch Wild und wegen seiner Häufigkeit vor allem Wildschwein auf dem Speiseplan stand, allerdings eher in gehobeneren Kreisen. Längst nicht jeder darf in heutiger Zeit in den Wald, um sich dort sein Wild zu schießen. Die Rezepte haben sich aber seit jeher kaum verändert.

Zutaten:

750g Fleisch vom Wildschwein
100g Butter
250g frische Steinpilze
375ml Rotwein
100ml saure Sahne
250ml abgekochtes Wasser
2EL Branntweinessig
1/2 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
1 Gewürznelke
1 kleine Zwiebel
Salz
Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Das Fleisch waschen, mit Küchentüchern trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch soll in Marinade eingelegt werden, die nun vorbereitet wird. Dazu werden 250 ml Wasser aufgekocht und dann zur Abkühlung stehen gelassen. Anschließend wird dem Wasser 125 ml Rotwein, der Brandweinessig, das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren, der Zweig Thymian, die Gewürznelke und der schwarze Pfeffer hinzu gegeben. Die kleine Zwiebel wird geschält, in Scheiben geschnitten und ebenfalls in die Marinade gegeben. Nun die Marinade gut verrühren und zusammen mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. Die Schüssel an einem kühlen Ort über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag das Fleisch der Marinade entnehmen und trocken tupfen. Die Marinade wird für das spätere Dünsten aufgehoben. 50 g Butter in einem Topf schmelzen und darauf das Fleisch anbraten. Die Steinpilze putzen, waschen und in grobe Scheiben schneiden. Auf einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Pilzscheiben golden anbraten. Anschließend die Pilze und die Marinade in den Topf zu dem Fleisch geben, salzen, den Deckel auf den Topf legen und 90 bis 120 min dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, die saure Sahne und den restlichen Wein hinzugeben und einige Minuten ohne Deckel weiter kochen, damit der Alkohol verdunsten kann und die Soße eine bessere Konsistenz bekommt. Fertig. Serviert wird das Wildschwein Ragout auf vorgewärmten Tellern mit Rotkohl. Dazu Rotwein.

Bemerkung:

Für dieses Rezept empfehlen wir Fleisch von der Schulter ohne Knochen, obwohl auch andere Stücke wie z.B. Nacken in Frage kommen. Sollten keine frischen Steinpilze verfügbar sein, können auch getrocknete Steinpilze verwendet werden. Allerdings müssen getrocknete Steinpilze gut gewaschen und anschließend in Wasser eingeweicht werden.