



hr1-DOLCE VITA

Jörg Maurer

## Wildschweinragout mit Trockenpflaumen

für 4 Personen, Zubereitungszeit 4 Stunden plus 1 Tag Marinierzeit

### ZUTATEN:

1,5 kg Wildschweinschulter ohne Knochen	3 EL Butterschmalz
1 Flasche trockener Rotwein	2 EL Tomatenmark
100 g entsteinte Trockenpflaumen	150 ml Milch
25 ml Armagnac	500 ml Wildfond oder Gemüsebrühe
Salz	4 Eiertomaten
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
Wildgewürz (optional)	5 Zweige Thymian
etwas Weizenmehl zum Mehlieren	1 Bund glatte Petersilie
4 Zwiebeln	10 Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen	10 Wacholderbeeren
3 Karotten	3 Lorbeerblätter
1 kleine Petersilienwurzel	1 TL Lebkuchengewürz
3 Stangen Staudensellerie	300 ml dunkler Portwein

### ZUBEREITUNG

Das Fleisch parieren, in 3 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel füllen und mit dem Rotwein begießen. Das Fleisch sollte vollständig von der Marinade bedeckt sein. Die Schüssel zum Marinieren abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Trockenpflaumen längs vierteln, in einer kleinen Schale mit dem Armagnac übergießen und abgedeckt bis zur weiteren Verwendung marinieren.

Das marinierte Fleisch gut abtropfen lassen, die Marinade auffangen und beiseite stellen. Die Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, die Karotten und die Petersilienwurzel schälen, den Staudensellerie putzen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch hacken.



hr1-DOLCE VITA

Das Butterschmalz in einem schweren, gusseisernen Bräter erhitzen und die Fleischwürfel darin kräftig anbraten. Die Zwiebeln, den Knoblauch und das Gemüse zugeben und 2 Minuten weiter rösten. Das Tomatenmark zugeben und unter Rühren 4 Minuten mitrösten. Die Rotweinsmarinade mit dem Portwein mischen. Mit etwa einem Drittel der Flüssigkeit das Bratgut ablöschen und diesen Fond sirupartig einkochen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

Die Milch und den Wildfond zusammen erhitzen. Die Tomaten auf der Blütenansatzseite mit einem spitzen Messer einritzen. Zum Häuten der Tomaten einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die eingeritzten Tomaten kurz eintauchen und mit einem Schaumlöffel wieder herausholen. Jetzt sollte sich die Haut der Tomaten leicht abziehen lassen.

Die gewaschenen Kräuter, die Gewürze und die Tomaten zusammen mit der Milch zum Fleisch geben. Das Ragout offen 3 ½ Stunden sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Abschließend die Armagnac-Pflaumen dazugeben und das Ragout mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Lebkuchengewürz abschmecken.

Anrichten:

Die Bandnudeln auf vorgewärmte, tiefe Teller verteilen und mit reichlich Ragout bedecken.

*Tipp:*

*Wildgewürz kann auch gut selbst hergestellt werden. Ich verwende eine Mischung aus Wacholderbeeren, Pfeffer, Kakaopulver, Piment, Koriander, Knoblauch, Zimtblüten, Orangenschale, Gewürznelken, Thymian, Kardamomsaat.*

Rezept aus dem Buch:

**Jörg Maurer**

**Wer kocht, hat keine Zeit zu morden**

Christian Verlag GmbH

ISBN 978-3959614122