

## Rezepte zur Rotweinprobe 2017

### Ragout vom Wildschwein, mit Balsamicopflaumen und Schupfnudeln

#### Ragout:

Zutaten (4 Personen)

- 1 bis 1,2 kg Wildschwein (Keule)
- 1 Bund Suppengrün (Karotten, Lauch, Knollensellerie)
- 2 bis 3 Zwiebeln (mittelgroß)
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 4 Lorbeerblätter
- einige getrocknete Steinpilze (ca. 1 Handvoll)
- 0,3 ltr. Rotwein (trocken, fruchtig)
- 0,5 ltr. Wildfond
- Rosmarin und Thymian
- 1 El Brombeergelee
- Wildgewürzmischung (selbstgemacht, siehe weiter unten)
- Tomatenmark
- 100 gr. Bauchspeck in Streifen
- etwas Butterschmalz zum Anbraten
- etwas eiskalte Butter oder Mondamin



#### Zubereitung:

Das Fleisch evtl. noch von Sehnen und Häuten befreien und in Stücke schneiden. In Butterschmalz anbraten und Farbe nehmen lassen. Die Wildgewürzmischung zugeben und auch kurz mit anbraten (nicht lange, sonst wird's bitter). Fleisch aus der Pfanne/dem Topf nehmen und den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Die Rotweinreduktion ebenfalls aus der Pfanne nehmen und zum Fleisch dazugeben.

Das Suppengrün in nicht zu kleine Stücke schneiden, ebenfalls in Butterschmalz anbraten. Wenn das Gemüse beginnt Farbe zu nehmen den Bauchspeck und das Tomatenmark zufügen und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Wildfond ablöschen und den Bratensatz dabei lösen. Das Fleisch zusammen mit dem Gemüse, den Lorbeerblättern, getrockneten Steinpilzen sowie Rosmarin und Thymian wieder in den Topf/die Pfanne oder - am besten - in einen Bräter geben und im Ofen bei geschlossenem Behältnis bei ca. 180<sup>0</sup> C für 2 ½ Std schmoren. Das Fleisch sollte eine angenehme weiche Konsistenz haben.

Jetzt den Bratenfond abgießen. Dabei das Fleisch und einige Stücke des Röstgemüses separieren. Das Brombeergelee mit einem Schneebesen in den Bratenfond rühren und das Ganze mit eiskalter Butter

oder etwas Mondamin zur Soße abbinden. Fleisch und Gemüsestücke zur Soße zurückgeben und nur noch warm halten.

### Wildgewürzmischung

Zutaten (für die o.a. Fleischmenge)

- ½ El ganze Pfefferkörner (am besten schmeckt eine bunte Mischung)
- 4 - 5 Pimentkörner
- 4 - 5 Wacholderbeeren
- 1 - 2 Nelken (Achtung! Sehr intensiv! Oder 1 Msp. Nelkenpulver)
- 1 Tl. Senfkörner
- 1 Msp. Chilliflocken (nicht zwingend)

Zubereitung:

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten (dadurch werden die ätherischen Öle freigesetzt) und anschließend in einem Mörser zerstoßen, so dass auch noch gröbere Stückchen erhalten bleiben. Wenn Sie Nelkenpulver verwenden dieses NICHT anrösten, da es zu schnell bitter werden kann!

### Balsamicopflaumen

Zutaten (4 Personen)

- 600 gr. Pflaumen oder Zwetschgen
- 150 gr. rote Zwiebeln
- 2 El Zucker (wenn mögl. brauner Zucker)
- 2 - 3 El Balsamicoessig
- 1 Prise Salz
- 1 ½ El Butter



Zubereitung:

Die Pflaumen/Zwetschgen entsteinen und in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin kurz andünsten (keine Farbe nehmen lassen), den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Anschließend

mit dem Balsamicoessig ablöschen und die Pflaumenspalten zugeben. Unter vorsichtigem Rühren alles für ca. 2 Min. glasieren.

### Schupfnudeln

Zutaten (4 Personen)

- 300 gr. Kartoffeln (mehlig kochend)
- 100 gr. Butter
- 70 gr. Mehl (Type 405)
- 1 Ei (M) und drei Eigelbe
- Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- Butter oder Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

Die Kartoffeln weich kochen. Etwas abkühlen lassen und pellen, anschließend gleich durch die Kartoffelpresse drücken. Die Butter leicht schaumig schlagen und zu den Kartoffeln geben, ebenfalls das Mehl. Nach und nach das ganze Ei und die Eigelbe mit dem Rührlöffel unterrühren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Teig auf eine bemehlte Platte geben und kurz zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig dann zu „fingerdicken“ Strängen formen und mit einem Messer die gewünschte Größe abstechen. Die Teigteile werden dann mit der Hand zu „Schupfnudeln“ abgedreht und in siedendem, gesalzenem Wasser kurz gargezogen (sie kommen dann nach oben). Mit dem Schaumlöffel entnehmen und abtropfen lassen. Danach in einer Pfanne mit Butter oder Butterschmalz goldgelb anbraten. Evtl. noch mit einer Prise Salz und (wenn möglich weißem) Pfeffer nachwürzen.



**Gutes Gelingen und guten Appetit!**

**Zu diesem Essen servierten wir einen Chateau Guilot, Costieres de Nimes, 2015, Frankreich!**  
Ein badischer Spätburgunder oder ein Primitivo aus Apulien passen aber auch hervorragend dazu!