

Frischlingsragout mit Pflaumen, Äpfeln und glaciertem Wurzelgemüse



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das ganze Jahr über, eine Zubereitung mit intensivem, konzentriertem Aroma

Zutaten

- Für das Frischlingsragout:
- 500 g Wildschweinschulter in 2 cm großen Würfeln
- 1 El zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 Tl zerdrückte Pfefferkörner
- Je 2 Zweig gehackte Thymian und Rosmarin
- 4 El Rapsöl
- 200 ml brauner Wildfond aus dem Supermarkt

- 200 ml kräftiger Rotwein
- 1 Tl Tomatenmark
- Je 100 g Knollensellerie, Zwiebeln und Karotten für das Röstgemüse
- 6 steinlose Dörrpflaumen
- 2 säuerliche Äpfel, entkernt, in Spalten
- Für das Wurzelgemüse:
- 4 geschälte Karotten halbiert, geviertelt oder in kleinen Spalten
- 4 geschälte Teltower Rübchen, in kleinen Spalten
- 8-10 geschälte Schwarzwurzeln
- 2 Stangen Lauch, nur das Weiße in groben Stücken
- 2 El Butter
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Tl Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Frischlings Ragout:

Schritt2

Das Fleisch mit den Kräutern, Gewürzen und etwas Rapsöl marinieren; am besten über Nacht durchziehen lassen.

Schritt3

In einem ausreichend großen Bräter und heißem Öl rund herum scharf anbraten, salzen und pfeffern. Das Röstgemüse und das Tomatenmark zufügen, mit anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Den Rotwein als erstes aufgießen und zunächst fast völlig reduzieren, etwas glacieren lassen.

Schritt5

Dann den Wildfond zufügen, ev. noch etwas Wasser, damit das Fleisch bedeckt ist.

Schritt6

Etwa 45 min. leise köcheln lassen, danach die Fleischstücke prüfen.

Schritt7

Auf ein Küchensieb schütten und den Schmorfond mit den Pflaumen auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt8

(Ergibt einen besonders konzentrierten, intensiven Geschmack) Danach das Fleisch in dieser Glace durchschwenken.

Schritt9

Das Wurzelgemüse:

Schritt10

Die Butter mit 1 Tl Zucker zerlassen und nach Gar Punkt zunächst die Karotten, Teltower Rübchen und Schwarzwurzeln dazu geben.

Schritt11

Mit dem Gemüsefond ablöschen, ca. 5 min. zugedeckt, bei kleiner Hitze dünsten.

Schritt12

Den Porree für weitere 3-4 min. dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt13

Danach über einem Küchensieb abgießen, den Schmorfond Sirup artig einkochen.

Schritt14

Das Gemüse wieder dazu geben, durch schwenken.

Schritt15

Die Apfelspalten in einer Stielpfanne mit brauner Butter von beiden Seiten je 1 min. braten., dabei mit etwas Zucker karamellisieren lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Das Frischlings Ragout auf vorgewärmten Tellern "mittig" anrichten, drum herum das Wurzelgemüse verteilen.

Schritt18

Obenauf die gebratenen Apfelspalten anrichten.

Schritt19

Dazu schmeckt Pasta, Spätzle oder auch ein sahniges Kartoffel Püree.

Rezeptart: Wild **Tags:** bürgerlich, Hauptgericht, preiswert, raffiniert, wurzelgemüse

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)626
- Fett (g)27
- KH (g)50
- Eiweiss (g)35
- Ballast (g)19

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischlingsragout-wurzelgemuese/>