

Jetzt wird's wild



BESONDERE BEILAGE

Die Haselnuss-Spätzle harmonieren sehr gut mit dem Wildschwein-Ragout – mit normalen schmeckt es aber auch

Zutaten

für 4 Personen

Wildschwein-Ragout:

- 1 kg Wildschwein-keule (ohne Knochen)
- 8 Wacholderbeeren
- 8 Pimentkörner
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- je 300 ml trockener Rotwein und roter Portwein
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 100 g kleine Champignons
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Gewürzmischung „Wild im Poletto“ (ersatzweise anderes Wild-Gewürz)
- 1 EL Mehl
- 200 ml Wildfond
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Schnittlauchröllchen

Haselnuss-Spätzle:

- 250 g Mehl
- 100 g gerösteter Haselnuss-Grieß (ersatzweise geröstete, gemahlene Haselnüsse)
- 2 Eier
- 6 Eigelb
- Salz
- 2 EL Butter
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit:
ca. 2 Stunden
(ohne Marinierzeit)

Deftiges aus dem Süden:
Das **Wildschwein-Ragout** verdankt sein Aroma dem Wein und den Gewürzen

Dieses Ragout lässt sich gut vorbereiten. Wer mag, kann es mit etwas Crème fraîche oder Sahne verfeinern oder zusätzlich binden.

Zubereitung

- 1** Am Vortag für das Ragout Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, Gewürze in ein Säckchen füllen. Fleischwürfel und Gewürzsäckchen in eine Schüssel geben, beide Weine dazugießen, Fleisch zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.
- 2** Am nächsten Tag Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Möhren und Sellerie putzen und fein würfeln. Champignons putzen. Fleisch abtropfen lassen, Marinade auffangen, Gewürze beiseite legen.
- 3** Backofen auf 160° C vorheizen. Olivenöl im Bräter erhitzen. Fleisch trocken tupfen im Olivenöl scharf anbraten. Gemüse, Tomatenmark und Gewürzmischung dazu geben, kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben mit Marinade ablöschen und aufkochen lassen. Fond hinzufügen, erneut aufkochen Gewürzsäckchen dazugeben und alles im Ofen (Mitte) knapp 1 Stunde weich schmoren. Gewürzsäckchen entfernen, Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Für die Spätzle Mehl mit 1/8 l Wasser, Haselnuss-Grieß, Eiern, Eigelben und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig portionsweise mit einem Spätzleschaaber dünn auf ein feuchtes Holzbrett streichen und ins Wasser schaben. Sobald die Spätzle nach oben steigen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und zum Abschrecken in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Abtropfen lassen, in Butter goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Wildschweinragout mit Haselnuss-Spätzle auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

FOTOS: VERLAG SANDMANNKRAMP + GÖLLING AUS „POLETTOS KOCHSCHULE“

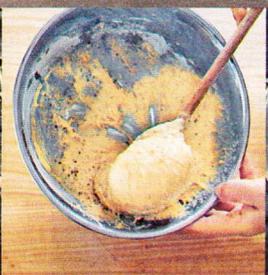
Wildschwein-Ragout mit Haselnuss-Spätzle



Die Wildschweinkeule mit einem scharfen Messer in mundgerechte Würfel schneiden.



Wildfleisch und Gemüse mit der Marinade ablöschen und einkochen lassen. Fond angießen.



Den Spätzleteig mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft.



Den Spätzleteig portionsweise von einem Holzbrett in das kochende Salzwasser schaben.

FOTOS UND REZEPTE AUS DEM BUCH „POLETTOS KOCHSCHULE“ VON CORNELIA POLETTO, ZABERT SANDMANN VERLAG, 19,95 €

TIPP

Gewürzsäckchen sind praktisch, wenn man mehrere ganze Gewürze mitgaren und später wieder entfernen möchte. Dafür eignen sich größere Tee-Eier oder Einwegteebeutel, die man mit einer Klammer verschließt.