



18.11.2020

Rezept des Monats

Wildragout in Schokosoße



© Manuel Krug

Leckerer Festschmaus mit süßem Dreh.

Wenn das Hirschfleisch Weihnachten stundenlang in Rotwein, Gemüse und Gewürzen vor sich hinschmort, bleibt genug Zeit zum Feiern. Die Schokosoße am Ende geht schnell. „Schulterfleisch wird durch Einlegen in Wein und Balsamico besonders zart“, sagt Professor Dr. Guido Ritter. Der wissenschaftliche Leiter des Food Lab an der Fachhochschule Münster hat das Rezept für test-Leser entwickelt.

Zutaten für vier Personen

- 800 g Hirsch, am besten aus der Schulter
- 50 g Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

 4 Möhren, grob geschnitten

- 1/8 Sellerieknolle, fein gehackt
- 4 Stangen Staudensellerie, grob geschnitten
- 50 ml Aceto Balsamico
- 3 EL Sojasoße
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Feigen, vorher anschneiden und einige Stunden in Rotwein einlegen
- 1 Lorbeerblatt
- 3 bis 5 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- reichlich Thymian und Rosmarin
- 1 Flasche Rotwein
- 1/2 Flasche Madeira
- 25 g kalte Butter
- 20 g Schokolade, mindestens 70 % Kakaoanteil (gute dunkle Schokolade zeigt unser [Bitterschokolade-Test](#))
- 8 g Salz

Nährwerte pro Portion

- Energie: 526 kcal, 2212 kJ,
- Eiweiß: 48 g,
- Fett: 13 g,
- Kohlenhydrate: 22 g,
- Salz: 3 g.

Zubereitung





© Manuel Krug

Vorbereiten. Fleisch würfeln, in Aceto Balsamico und 100 ml Rotwein mindestens drei Stunden einlegen. Würfel herausnehmen, mit Tomatenmark einreiben, mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten. Mit der Hälfte des Madeira und Rotweins ablöschen.

Schmoren. Das Ganze in einen Schmortopf geben und salzen. Lorbeer, Wacholder, Piment, Rosmarin und Thymian am besten in ein Gewürzsäckchen füllen und in den Topf legen. Gemüse und Feigen auf dem Fleisch drapieren. Topf mit einem Deckel verschließen, den Inhalt im vorgeheizten Ofen bei 110 Grad Celsius schmoren. Ab und an den Topf öffnen, Flüssigkeit von unten mit einem Löffel übers Gemüse gießen. Nach gut 2 Stunden Gemüse und Feigen herausnehmen. Fleisch im Ofen weitere 3 bis 5 Stunden garen, immer wieder umrühren, eventuell Rotwein und Madeira nachfüllen.

Soße anrühren. Flüssigkeit aus dem Bräter durch ein Sieb seihen, in einem Topf mit Sojasoße aufwallen lassen. Mit etwas Rotwein und Madeira einkochen. Sobald die Soße andickt: mit kalter Butter montieren – sie also ohne weitere Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Genauso mit der Schokolade verfahren. Fleisch, Gemüse, Feigen und Soße im Schmortopf kurz bei 60 Grad ziehen lassen. Mit Serviettenknödeln servieren.

Tipp aus der Testküche





© Ute Friederike
Schernau

Guido Ritter

Perfekt schmoren. Wenn Gemüse und Fleisch zusammen schmoren, entstehen fantastische Aromen. Dazu gehören unter anderem die Röstaromen, die beim Anbraten des Fleisches zustande kommen, und die Würzaromen, die sich aus dem Zucker im Gemüse bilden.

Schokolade einschmelzen. Sie verleiht der Soße eine gewisse Süße, herb-bittere Aromen und Konsistenz.

👍 **Dieser Artikel ist hilfreich.** 0 Nutzer finden das hilfreich.

20.11.2020 © Stiftung Warentest. Alle Rechte vorbehalten.

