SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Orangen Wildschwein Ragout | Topfenknödel

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 3 h 10 min

Gesamtzeit: 3 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten Wildschweinragout:

1 kg Wildschweinschulter oder -keule

1 Esslöffel Wildgewürz

1 Teelöffel Salz

2 Karotten

2 Stängel Staudensellerie

2 Zwiebeln

0.5 Unbehandelte Orange

Etwas Tomatenmark

500 ml Rotwein

2 Lorbeerblätter

Etwas Petersilie

Gewürze & Zutaten Topfenknödel:

500 g Toastbrot

3 Eier

250 ml Milch

250 g Topfen

1 Esslöffel Quatre Épices

1 Teelöffel Salz

Abrieb einer Zitrone

1 Esslöffel Butter

Zubereitung Wildragout:

1. Zunächst die Wildschulter parieren (Fett und Silberhaut entfernen), in Würfel schneiden und mit 1-2 EL Wildgewürz und einem Teelöffel Salz trocken marinieren.

2. Anschließend die Karotten, den Staudensellerie und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

3. Die Schale der 1/2 Orange mit einem Schäler in dünne Streifen schälen und anschließend in möglichst feine, kleine Streifen schneiden.

4. Einen großen Topf, nach Möglichkeit einen Gusstopf, stark erhitzen und einen Schuss Öl hinzugeben.

5. Nun das gewürfelte Wildfleisch hinzugeben und scharf anbraten. Hierbei ist wichtig, dass nicht alles auf einmal in den Topf kommt, sondern nur soviel, wie sich in einer Lage gut braten lässt, damit das Fleisch nicht schmort.

6. Sobald das Fleisch ringsum gut angeröstet ist, aus der Pfanne nehmen und die nächste Runde braten. Bei der letzten Runde den Bratensatz mit einem Schuss Wasser

vom Pfannenboden lösen und den Saft mit dem Fleisch aufbewahren.

7. Nun das Gemüse anschwitzen und danach die Orangenschalen hinzugeben.

8. Nach weiteren 2 Minuten das Tomatenmark dazu geben.

9. Anschließend das Ganze mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren.

10. Nun den Rest Rotwein, die Brühe und die Lorbeerblätter hinzugeben und für ca. 2-3 Stunden köcheln lassen oder bei 160 °C im Ofen schmoren.

11. Beim Anrichten mit Petersilie garnieren.

Zubereitung Topfenknödel:

1. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und den Rest in kleine Würfel schneiden.

2. Anschließend die Eier trennen.

3. Die kalte Milch zum Toastbrot geben, umrühren und kurz einweichen lassen.

4. Nun den Topfen und das Eigelb hinzugeben und mit Salz, Quatre Épice und Zitronenabrieb kräftig abschmecken.

5. Das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und unterheben.

6. Die Masse in Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und die ‚Frischhalterolle' in Alufolie einwickeln. Fest verschließen.

7. Nun für 40 Minuten im Wasserbad knapp unter dem Siedepunkt garen.

8. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.