

Wildschwein-Ragout mit Pasta

500 g Wildschweinfleisch	100 g Sauerrahm	100 g Preiselbeeren
2 Zwiebeln	400 g Champignons	1,5 l Gemüsebrühe
1 Dose Tomaten	1 Schuss Aceto Balsamico	2 - 3 EL Speisestärke
1 TL Wildgewürz	1 Prise getrockn. Pilzpulver	1 Schuss Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Zuerst Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und ebenfalls klein schneiden. Den Sauerrahm in einer kleinen Schüssel mit den Preiselbeeren verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Das Wildschweinfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss Öl in einem Bräter auf dem Herd ringsum anbraten. Danach die Zwiebeln zugeben und ebenfalls mit anbraten. Wenn Fleisch und Zwiebeln hellbraun gebraten sind, Champignons zugeben und kurz mit anschwenken. Das Ganze mit Gemüsebrühe bedeckt auffüllen und aufkochen.

Anschließend die Hitze reduzieren, den Bräter mit einem Deckel verschließen und das bei schwacher Hitze langsam, unter gelegentlichem Rühren etwa eine Stunde weich köcheln lassen.

Zwischendurch mit etwas Brühe auffüllen.

Wenn das Fleisch weich geschmort ist, eine Schältoate aus der Dose fein hacken und unter das Ragout rühren. Alles großzügig mit Wildgewürz, einer Prise Pilzpulver, einem Schuss altem Aceto Balsamico und ggf. nochmals etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal alles aufkochen lassen und das Ragout mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Das Ragout schmeckt hervorragend mit frisch gekochten Pappardelle in tiefen Tellern. Pasta und Ragout anrichten und je einen Löffel vom Preiselbeer-Sauerrahm darüber geben.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2021