

# 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/>