

Wildschwein-Ragout Abruzzo mit Kräuter-Nudeln und Apfelwürfeln

 happy-mahlzeit.com/2019/07/12/wildschwein-ragout-abruzzo-mit-kräuter-nudeln-und-apfelwürfeln/

Zutaten für 4 Personen:

- 1kg Wildschweinfleisch aus der Schulter
- 140g Knollensellerie
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 1 - 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 Liter Rotwein
- 3/4 Liter Hühnerbrühe
- 1 - 2 TL Speisestärke
- je 1 Msp. abgeriebene, unbehandelte Zitronen-und Orangenschale
- 1/2 TL gehackte Zartbitterschokolade
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 2 Scheiben Ingwer
- mildes Chili-Salz

Gewürze für den Einmal-Teebeutel:

- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1/2 TL Korianderkörner
- 5 angedrückte Wacholderbeeren
- 1 Splitter Zimtrinde
- 5 Pimentkörner

Für die Apfelwürfel:

- 1 säuerlicher Apfel, z.B. Elstar
- 1/2 TL Puderzucker
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 Splitter Zimtrinde
- 3cm Vanilleschote
- 1 EL kalte Butter

Für die Kräuter-Nudeln:

- 200g Fusilli, ersatzweise andere kurze Nudeln, z.B. Spirelli oder Penne

- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 1 kleine getrocknete rote Chilischote
- 80ml Gemüsebrühe
- 1 EL Petersilienblätter, frisch geschnitten
- 1 EL Dillspitzen, frisch geschnitten
- 1 EL mildes Olivenöl

Zubereitung:

Für das Ragout das Fleisch von groben Sehnen befreien und in 3 - 4cm große Würfel schneiden. Sellerie, Karotte und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Bräter bei milder Hitze hell karamellisieren. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. 1/3 des Weins dazugießen und einkochen lassen. Nach und nach den übrigen Wein hinzufügen und jeweils sämig einköcheln lassen. Die Brühe dazugießen und Fleisch und Gemüse hinzufügen. Alles mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 2 1/2 - 3 Stunden schmoren. Ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die ganzen Gewürze in einen Einweg-Teebeutel füllen, verschließen und zum Ragout geben.

Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und 2 Minuten leicht köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Zitruschalen mit Schokolade, Knoblauch und Ingwer in die Sauce geben, das Fleisch hinzufügen und darin erwärmen. Zuletzt das Ragout mit Chili-Salz würzen, den Ingwer wieder entfernen.

Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren. Ingwer, Zimt und Vanille hinzufügen und die Apfelwürfel darin andünsten. Die kalte Butter untermischen und die Pfanne vom Herd nehmen. Ganze Gewürze wieder entfernen.

Für die Kräuter-Nudeln die Fusilli in reichlich kochendem Salzwasser mit Lorbeerblatt, Ingwer, Knoblauch und Chilischote 1 - 2 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die ganzen Gewürze wieder entfernen. Die Brühe mit den Kräutern in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die vorgegarten Nudeln dazugeben und darin ca. 2 Minuten garen, bis sie fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen haben. Zuletzt das Olivenöl untermischen.

Zum Servieren das Wildschwein-Ragout mit den Kräuter-Nudeln und Apfelwürfeln auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: herzhaft & süß 26.11.2017