



Wildschweinragout Ragu di Cingiale

Ein absoluter Gaumenschmaus
und Klassiker aus Italien



Für 4-6 Personen:

1,2 kg durchzogenes Schweinefleisch (bei mir Wildschwein aus eigener Jagd)

Marinade:

1 Flasche kräftiger Rotwein
10 – 12 Wacholderbeeren
½ Zitronengras-Stange
10 – 12 verschiedene Pfefferkörner
2 dicke Scheiben Ingwer
8 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin
2 Lorbeerblätter

3 – 4 Schalotten/kleine Zwiebeln
2 grosse Karotten
1 Stangensellerie
2 Knoblauchzehen
2 El Tomatenmark
5 dl Fond/Brühe (z.B. Rind, Kalb)
1,5 dl Milch
4 – 5 Reife Tomaten oder aus der-
Qualitätsdose
Salz, Pfeffer
etwas Petersilie
ein wenig Maizena im Wasser (ich
selbst benutze es höchst selten)

1. **Marinade ein Tag vorher:** Das Fleisch in grosszügige Stücke von ungefähr 3 cm schneiden und in einer Schale mit Rotwein auffüllen.

Zitronengras-Stiel halbieren und mit vorsichtig gequetschten Wacholderbeeren kurz anrösten. Danach mit etwas Rotwein ablöschen und bis auf 1/3 einkochen lassen. Pfefferkörner (leicht gemörsert), Ingwer, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter beifügen. Alles dem Fleisch mit Rotwein beifügen und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Am nächsten Tag das Fleisch mit einem Sieb gut abtropfen lassen und die flüssige Rotweinmarinade beiseite stellen. Gewürze und Kräuter von der Marinade trennen, ein Gewürzsack (damit es nicht loose ist) und Kräuterbund binden und beiseite legen. Das Gemüse in ca. 1 cm Brunoise (=viereckig) schneiden und mit geklärter Butter im heissen Schmortopf kräftig anrösten, wobei der Knoblauch ganz zum Schluss kurz beigefügt wird. Das Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

3. Jetzt wird das Fleisch gründlich von allen Seiten angebraten und darf auch Farbe annehmen. Fleisch beiseite stellen und Tomatenmark kurz anrösten. Danach das Fleisch wieder zufügen und gut umrühren. Jetzt mit der beiseite gestellten Rotweinmarinade ablöschen und bei mittlerer Hitze die Marinade um ca. 1/3 einkochen lassen.

4. Den Fond mit der Milch kurz erhitzen und sobald die Marinade einreduziert ist, die Fond-Milchmischung und das Gemüse beifügen. Den beiseite gelegten Gewürzsack und Kräuterbund begeben (Sack und Bund damit man es am Schluss einfach rausnehmen kann).

5. Setzen sie den Deckel auf den Topf und lassen Sie alles auf niedriger Hitze köcheln. Schmorzeit? Nun das hängt vom Fleisch und der Temperatur ab, ca. 1 ½ - 2 Stunden oder auch länger. Probieren! Am Schluss den Gewürzsack und Kräuterbund rausnehmen.

Als Beilage passt Pasta perfekt, wie die Tagliatelle von Aldo. Pasta 4–5 Min. im heissen Wasser kochen, danach Wasser abschütten und etwas Butter mit Melange Blanc von Ingo Holand und wenig Kochwasser über die Nudeln geben. Kurz schwenken – et voilà, bon Appétit!

Weinempfehlung

Païen, Cave Ardévaz (VS)

CHF 21.00



Feine Mineralität, tropische Zitrusfrucht und dezente florale Noten. Frische saftige und fruchtige Säure. Schön trocken. Geschmeidiger gradliniger Païen.

Vigneti di Castello, Daniel Huber (TI)

CHF 26.00



Ein eleganter und subtiler Merlot. Kirschen-Noten mit langem Nachhall. Fruchtbetont mit geschmeidiger Tannine.

Gamaret, Jean-Pierre Pellegrin (GE)

CHF 32.00



Kräftige Beerenfrucht, viel Kirschen- und Pflaumenaromen mit Würze und eingebundenen Tabak- und Lakritzennoten. Die Frucht bleibt vollmundig und intensiv im Mund, ist gleichzeitig äusserst geschmeidig und sortenrein.

Tipp!

* Für Schmorgerichte eignet sich am besten ein gusseisener Kochtopf, der die Hitze am besten leitet.

* Achten sie beim Anbraten darauf, nicht zuviel Fleisch gleichzeitig im Topf zu braten. Dies reduziert sofort die Hitze, zu viel Fleischsaft tritt aus. Das Fleisch wird sonst eher pochert statt angebraten. Das Anbraten besser auf 2- 3 Arbeitsschritte aufteilen.

* Ich benutze gerne den Ofen, da sich die Hitze viel besser verteilt. Allgemein kann man den Ofen auf 180°C einstellen. Noch besser ist es, wenn sie den Ofen auf 150°C einstellen und etwas mehr Zeit einrechnen. Das Fleisch gart schonender und das Fleisch bleibt viel saftiger.