

Leckeres Wildragout mit Kartoffelgratin

Einkaufsliste (für 4 Personen)

Wildragout mit Rotwein

- 1 kg Wildfleisch (Reh oder Hirsch aus der Keule)
- 2 EL Tomatenmark
- 30 ml Balsamicoessig
- 250 ml Wildfond
- 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
- Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren
- Thymian, 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL kalte Butter
- Salz, Zimt
- Preiselbeeren

Kartoffelgratin

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- geriebener Parmesan



Zubereitung

Wildragout

- 1 Das Wildfleisch in Würfel schneiden. Mit Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz in einem Gusseisenbräter anbraten.
- 2 Tomatenmark zugeben und mitrösten.
- 3 Mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.
- 4 Mit Wildfond aufgießen. Lorbeerblatt, Nelke, Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin in eine Gewürzkugel füllen und in den Topf geben.
- 5 Das Ragout ca. 30-35 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
- 6 Die Gewürzkugel aus dem Topf nehmen und das Ragout mit Speisestärke und kalter Butter binden.
- 7 Den Bräter vom Herd nehmen und mit Salz, etwas Zimt und Preiselbeeren abschmecken.

Kartoffelgratin

- 1 Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und schuppenförmig in vier kleine Auflaufförmchen schichten.
- 2 Sahne mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss verrühren und auf den Kartoffelscheiben verteilen.
- 3 Im Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der mittleren Schiene 30 - 35 Minuten backen.
- 4 Kurz vor Ende der Garzeit geriebenen Parmesan über das Gratin streuen und goldbraun werden lassen.