

Wildragout in Schokosoße

Wenn das Hirschfleisch Weihnachten stundenlang in Rotwein, Gemüse und Gewürzen vor sich hinschmort, bleibt genug Zeit zum Feiern. Die Schokosoße am Ende geht schnell.

Zutaten für vier Personen

- 800 g Hirsch, am besten aus der Schulter
- 50 g Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 4 Möhren, grob geschnitten
- 1/8 Sellerieknolle, fein gehackt
- 4 Stangen Staudensellerie, grob geschnitten
- 50 ml Aceto Balsamico • 3 EL Sojasoße
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Feigen, vorher anschneiden und einige Stunden in Rotwein einlegen
- 1 Lorbeerblatt • 3 bis 5 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner • reichlich Thymian und Rosmarin • 1 Flasche Rotwein
- 1/2 Flasche Madeira • 25 g kalte Butter
- 20 g Schokolade, mindestens 70% Kakaoanteil • 8 g Salz

Nährwerte pro Portion

Energie: 526 kcal, 2212 kJ, Eiweiß: 48 g, Fett: 13 g, Kohlenhydrate: 22 g, Salz: 3 g.



Zubereitung

Vorbereiten. Fleisch würfeln, in Aceto Balsamico und 100 ml Rotwein mindestens drei Stunden einlegen. Würfel herausnehmen, mit Tomatenmark einreiben, mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten. Mit der Hälfte des Madeira und Rotweins ablöschen.

Schmoren. Das Ganze in einen Schmortopf geben und salzen. Lorbeer, Wacholder, Piment, Rosmarin und Thymian am besten in ein Gewürzsäckchen füllen und

in den Topf legen. Gemüse und Feigen auf dem Fleisch drapieren. Topf mit einem Deckel verschließen, den Inhalt im vorgeheizten Ofen bei 110 Grad Celsius schmoren. Ab und an den Topf öffnen, Flüssigkeit von unten mit einem Löffel übers Gemüse gießen. Nach gut 2 Stunden Gemüse und Feigen herausnehmen. Fleisch im Ofen weitere 3 bis 5 Stunden garen, immer wieder umrühren, eventuell Rotwein und Madeira nachfüllen.

Soße anrühren. Flüssigkeit aus dem Bräter durch ein Sieb seihen, in einem Topf mit Sojasoße aufwallen lassen. Mit etwas Rotwein und Madeira einkochen. Sobald die Soße andickt: mit kalter Butter montieren – sie also ohne weitere Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Genauso mit der Schokolade verfahren. Fleisch, Gemüse, Feigen und Soße im Schmortopf kurz bei 60 Grad ziehen lassen. Mit Serviettenknödeln servieren.

„Schulterfleisch wird durch Einlegen in Wein und Balsamico besonders zart.“

Professor Dr. Guido Ritter, wissenschaftlicher Leiter des Food Lab an der Fachhochschule Münster, hat das Rezept für test-Leser entwickelt.



Tipp aus der Testküche

Perfekt schmoren. Wenn Gemüse und Fleisch zusammen schmoren, entstehen fantastische Aromen. Dazu gehören unter anderem die Röstaromen, die beim Anbraten des Fleisches zustande kommen, und die Würzaromen, die sich aus dem Zucker im Gemüse bilden.

Schokolade einschmelzen. Sie verleiht der Soße eine gewisse Süße, herb-bittere Aromen und Konsistenz.

Das Rezept zum Test

Die Soße ist der Clou am Wildragout. Eine gute Schokolade dafür finden Sie im **Test von Bitterschokolade** ab Seite 10.

