

Wildragout (von Reh, Hirsch, Dammwild, Hase, Wildschwein)

z. B. Rehragout

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rehfleisch	2 El Weizenmehl Type 405
Öl	ca. 800 g brauner Fond
200 g Mirepoix = Röstgemüse aus Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Lauch	Spritzer Balsamico-Essig
80 g Rotwein oder Brühe	
1 El Preiselbeeren	
Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeer, Nelke, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren	

Zubereitung:

1. Rehfleisch, auslösen, parieren und in Würfel schneiden (ca. 30 g). Salzen und pfeffern

Bindegewebereiches Fleisch
z.B. Schulter, Hals, Wade, Brust

2. Gewürztes Fleisch in heißem Öl anbraten, Mirepoix zugeben und mitrösten.



Zur Farb- und Geschmacksgebung!
Auf ausreichend Hitze und Topfläche achten damit das Fleisch nicht zu kochen beginnt.

3. Mit Rotwein oder Brühe deglacieren/glacieren



Der Bratensatz wird gelöst und gebildet.
Farbe und Geschmack verstärkt.

4. Preiselbeeren mitschwitzen.

5. Mehl zugeben und leicht rösten.



Das Mehl bindet die Sauce.

6. Mit Fond auffüllen und die Gewürze zugeben.



Das Bindegewebe lagert Feuchtigkeit an, das Fleisch wird weich!

7. Abgedeckt im Rohr schmoren.

8. Fertiges Fleisch ausstechen.

9. Sauce reduzieren, abschmecken und über das Fleisch passieren.



Eine feine rückstandsfreie Sauce wird erreicht.

Die Sauce kann zusätzlich mit wenig dunkler Schokolade/Kuvertüre gewürzt werden.

Garnitur: Pilze, gebraten/Speckstreifen, blanchiert und kross gebraten/Croûtons

Grundzubereitungsart: Schmoren

Schmoren ist ein kombiniertes Garverfahren durch Anbraten in heißem Fett (Röststoffe/Farbe und Aroma) und anschließendem Weitergaren nach Zugabe von Flüssigkeit in einem Kochgeschirr (Braisiere oder Kasserolle) mit Deckel im Ofen. Schmoren wendet man vor allem bei bindegewebereichen Fleischteilen an.

Durch das Garen in Flüssigkeit lagern die Bindegewebe Wasser an, werden gelockert und dadurch zart und kaubar.

Arbeitsablauf

Fett in einem entsprechenden Kochgeschirr/Schmortopf erhitzen

Vorbereitetes, gewürztes Fleisch (z. B. Rinderbraten. Rouladen) anbraten.

Es entstehen Farb- und Geschmacksstoffe.

Fleisch herausnehmen.

Im Bratensatz das Mirepoix (Röstgemüse) rösten und bräunen.

Mit Wein ablöschen und einkochen bis sich eine Glace (Bratensatz) bildet, 2 bis 3x wiederholen.

Tomatenmark zugeben und rösten.

Abbau der Säure

Mit Mehl stauben.

Bindung der Soße.

Flüssigkeit (Fond, Brühe) zugeben, Bratensatz lösen und den Saucenansatz aufkochen.

Fleisch wieder zugeben.

Gewürze zugeben, Topf zudecken und im Backfen bei milder Temperatur (ca. 150 °C) schmoren.

Geschmortes Fleisch herausnehmen.

Sauce passieren, entfetten, evtl. reduzieren und abschmecken.

Sauce zum Fleisch gießen.

Anwendung: Schmorbraten, Sauerbraten, Rouladen, Schmorsteaks, Gulasch, Ragout, Keule und Schulter von Lamm und Wild.

Durch die Garmethode Schmoren wird eine intensive Bräunung des Garguts sowie eine gehaltvolle, dunkle Soße erzielt.