



FEINKOSTLUIGI

## Getrüffeltes Wildragout im Wald trüffelt 's Wild

### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- 150 g Knollensellerie
- 1 Karotte
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kg Rehfleisch aus Schulter oder Keule
- 3 EL Butter mit weißen Trüffeln
- 90 g Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 350 ml kräftiger Rotwein
- 750 ml Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 3-4 Nelken
- 5-6 Wacholderbeeren
- 1/2 TL Senfkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Streifen abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 1 TL Splitter von Zartbitterkuvertüre
- 1 EL Johannisbeergelee
- 10 EL Öl zum Anbraten

### AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

### Vorbereitung

Bevor es ans Kochen geht, heißt es schnippeln. Sellerie, Karotten und Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Rehfleisch von Sehnen befreien und in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden.

## Zubereitung

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das gewürfelte Gemüse ein paar Minuten darin anschwitzen.

In einem Topf 8 EL Öl erhitzen. Bei mittlerer Hitze das Rehfleisch von allen Seiten anbraten und anschließend aus dem Topf nehmen. Den Puderzucker in den Topf hineinstäuben und hell karamellisieren lassen. Das Tomatenmark hineinrühren, etwas anbräunen, mit einem Drittel des Rotweines ablöschen und die Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein in zwei Schritten hinzufügen und jeweils einköcheln lassen. Gemüse, Fleisch, Wildfond, Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren, Senf- und Pfefferkörner dazugeben. 1,5 Stunden bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt weich schmoren.

Die geschmorten Fleischstücke aus dem Topf nehmen. Die Zutaten und Sauce, die sich im Topf befinden, durch ein Sieb passieren. Das Gemüse dabei etwas ausdrücken!

Nun die Sauce verfeinern: Knoblauch und Orangenschale in die Sauce legen, einige Minuten darin ziehen lassen und anschließend wieder herausnehmen. Die Sauce mit Johannisbeergelee, Zartbitterkuvertüre und Salz abschmecken. Zuletzt Trüffelbutter hinein schmelzen sowie Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln hinzufügen. Das Fleisch wieder dazugeben und in der Sauce erwärmen. Anschließend servieren!

### Luigi's Feinkost-Tipp

“Als Beilage zu dem getrüffeltem Wildragout passen sehr gut Kartoffel- oder Semmelknödel.“

**Viel Freude beim Kochen und guten Appetit!**