

Wildschwein-Ragout & Kürbis Gnocchi

4 Personen

3-4h

Wildschwein-Ragout

1,5 Kg Wildschwein Gulasch (aus der Keule oder Vorderlauf)

1 Stange Lauch

200 g Karotten

3 mittelgroße Zwiebeln

1-2 Knoblauchzehen

2 Gläser Wild Fond

Kürbis Gnocchi

600 g Kürbis (Hokkaido)

300 g Kartoffeln (mehligkochend)

250g Weizenmehl

1 Ei

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Butter

Chili

Zubereitung: Wildschwein-Ragout

Zu aller erst öffnet ihr die Flasche und gönnt euch ein Schluck. So kocht es sich gleich viel leichter ;-). Danach fängt das Geschnibbel an: Karotten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel bzw. Ringe (beim Lauch) schneiden. Das Wildschweinfleisch kurz scharf in einem Schmortopf anbraten. Nicht alles auf einmal! Peu à Peu – so verliert das Fleisch kein Wasser. Nehmt das Fleisch aus dem Topf und dünstet das fein geschnittene Gemüse an. Mit dem Cuvée ablöschen und den Boden auflösen lassen. So bekommt ihr nochmal eine extra Ladung Geschmack und Aroma. Immer wieder einen Schuss Rotwein und aufkochen weiter reduzieren lassen. Das angebratene Fleisch zurück in den Topf geben und mit Wild Fond bedeckt köcheln lassen. 2 Std muss das Ganze mindestens köcheln. Wer dann noch Zeit hat stellt den Topf in den vorgeheizten Backofen und lässt ihn über Nacht oder für weitere Stündchen weiter schmoren. Das Fleisch wird so nur noch weicher.

Wer die Sauce etwas breiter mag: Nachdem das Ragout fertig geschmort ist, passiert die Sauce durch ein Sieb in einen Topf ab. Macht eine Mehlbutter (man drücke Mehl in ein Stück Butter) und rührt es auf leichter Hitze in die Sauce. Die einfachste Mehlschwitze ;-)
Gebt die Sauce, nach dem ihr es ein wenig köcheln habt lassen (dass der Mehlgeschmack verschwindet) zurück in den Topf und fertig ist das Ragout.

Tip: Den Backofen ruhig schon mal für die Gnocchis vorheizen (160°C Umluft) bzw. 180°C Ober-/Unterhitze.

Zubereitung: Kürbis Gnocchi

Wascht den Kürbis als Erstes (man kann die Schale dranlassen). Halbiert den Kürbis, entfernt das Kerngehäuse und schneidet ihn in schmale Streifen. Backt die Streifen für ca. 30 min. Gleichzeitig die Kartoffeln waschen und mit der Schale garkochen. Die heißen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Den Kürbis ebenso pressen und die Masse abkühlen lassen. Zu der Masse gebt ihr nun das Mehl, das Ei, Salz & Pfeffer sowie Muskat. Nun heißt es: Kneten! Entweder mit Knethacken, einer Küchenmaschine oder den Händen. Achtung: Der Teig darf nicht allzu sehr kleben. Im Zweifel gebt noch ein bisschen Mehl dazu. Gönnst euch noch einen Schluck Wein und dem Teig ½ Stunde Ruhe (abgedeckt). Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In einzelne Stücke schneiden und zu euer Lieblingsgnocchi Form formen. Wir haben uns für ovale Gnocchis entschieden. Tobt euch aus!

Derzeit einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchis darin kochen. Wenn die Gnocchis nach oben schwimmen sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. So kleben sie danach nicht aneinander. In diesem Zustand lassen sie sich auch ideal einfrieren.

Wenn die Gnocchis aber sofort serviert werden sollen, bratet sie am besten in Salzbutter und ein bisschen Chili an. Das gibt dem Ganzen den richtigen Kick. Wenn sie auf allen Seiten goldbraun sind, haben sie das perfekte Röstaroma entwickelt und reihen sich ideal beim Ragout ein.