



Wildschweinragout mit Petersilienwurzelpüree und Cranberry-Chutney

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

Wildschweinragout

5,5 kg	Wildschwein-Gulasch	5	Metzgerzwiebeln, geschält und fein gewürfelt
6	Karotten, geschält und fein gewürfelt	2	Knollensellerie, geschält und fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, gehackt	1 l	Rotwein
1 l	Portwein	3 l	Wildfond
8	Lorbeerblätter	5	Sternanis
15	Wacholderbeeren	10	Pfefferkörner
5 Zweige	Rosmarin	5 Zweige	Thymian
3 EL	Tomatenmark		Pflanzenöl
	Salz & Pfeffer		Speisestärke

Püree

1,6 kg	Petersilienwurzel, geschält und grob gewürfelt	300 g	Butter
300 ml	Sahne		Salz
	Zucker		Wasser

Cranberry-Chutney

500 g	TK Cranberrys	1	Zwiebel, fein gehackt
250 ml	Apfelsaft	50 ml	Champagneressig
200 g	Zucker		Salz
	Zitronensaft		

Zubereitung

1. Gulasch in einem Topf oder Kipper in Pflanzenöl anbraten. Salzen, pfeffern und anschließend Gulasch herausnehmen.
2. Gemüse in den Topf oder Kipper hinzugeben und ebenfalls anrösten. Tomatenmark hinzugeben und mit Rot- und Portwein ablöschen.
3. Gulasch wieder hinzugeben, mit Fond aufgießen und würzen.
4. Das Gulasch für ca. 3 Stunden schmoren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit Speisestärke zur gewünschten Konsistenz bringen.
5. Petersilienwurzel in einem Drittel der Butter glasig anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Wasser aufkochen und weich schmoren lassen.
6. Unter Zufügen der restlichen Butter, mit dem Mixer zu einem glatten Püree mixen und gegebenenfalls mit Salz und Zucker nachschmecken.
7. Zucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Cranberrys und Zwiebeln hinzugeben und bei kleiner Hitze einkochen.
8. Mit Essig ablöschen, salzen und mit Zitronensaft abschmecken.
9. Petersilienwurzelpüree kreisförmig, mittig auf einem Teller anrichten und Wildschweinragout darauf platzieren.
10. Das Cranberry Chutney auf dem Ragout verteilen und mit Kerbel, glatter Petersilie und wenn gewünscht, eingelegten Senfkörnern garnieren.