

Wild-Soße

Für zwei Personen

150 g Wildknochen	100 g Möhren	100 g Lauch
100 g Knollensellerie	100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
500 ml Wildfond	150 ml Gemüsefond	250 ml Rotwein
100 ml Portwein	50 g Tomatenmark	5 Wachholderbeeren
1 Msp. Lebkuchengewürz	1 Nelke	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	100 g Butter
1 EL Speisestärke	Rapsöl	

Wildknochen waschen und mit den Parüren in Rapsöl scharf anbraten. Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhren, Lauch und Sellerie putzen, würfeln und mit Zwiebel in einem zweiten Topf in wenig Rapsöl anschwitzen. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen, Pimentkörner, Nelke, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und zerdrückte Wachholderbeeren hinzugeben.

Zwischenzeitlich die gerösteten Wildknochen und die Parüren zugeben. Alles für ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abgießen, erneut in einer Pfanne erhitzen und einreduzieren. Mit Portwein und Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen.

Sauce mit Lebkuchengewürz abschmecken und mit der Butter aufmontieren. Knoblauch abziehen, klein schneiden und zum Aromatisieren zugeben. Sauce bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Klaus-Dieter Braun am 19. November 2018