

Wild-Ragout mit Ofen-Sellerie

Für 2 Personen

500 g Wildschwein-Keule	Meersalz, schwarzer Pfeffer	300 g weiße Zwiebeln
10 g Butter	1 TL gehackte Kümmelsamen	2 getrock. Lorbeerblätter
30 g Tomatenmark	1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver	300 g passierte Tomaten
30 g schwarze Oliven	40 g Sardellenfilets	10 g Kapern
1 EL Rosmarinnadeln	200 ml Gemüsebrühe	1 Sellerieknolle (500 g)
20 g Butter	Meersalz	

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Ragout das Fleisch in 34 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Butter in einem Bräter erhitzen, Zwiebeln, Kümmel und Lorbeerblätter zugeben und etwa 10 Minuten unter Rühren anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und kurz anrösten. Passierte Tomaten untermischen und aufkochen. Oliven halbieren und mit Sardellenfilets, Kapern und Rosmarin zugeben. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Das Fleisch in die Sauce legen, den Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben und ohne Deckel etwa 2,5 Stunden schmoren.

Dabei ab und zu das Fleisch wenden.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Sellerieknolle schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einer ofenfesten Pfanne aufschäumen und Selleriewürfel darin langsam etwa 10 Minuten rundherum anbraten. Mit Salz würzen, dann die Pfanne in den Backofen schieben und den Sellerie die letzten 510 Minuten auf unterster Schiene mitschmoren.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Fleisch aus der Sauce heben und die Sauce je nach Konsistenz etwas einköcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zurück in die Sauce legen und kurz ziehen lassen. Die Sellerie-Pfanne aus dem Ofen nehmen.

Das Ragout auf zwei Teller verteilen und den Ofensellerie dazu servieren.

Christian Henze am 13. November 2020