

Jabalí a la cazadora

Ein typisch nordostspanisches Gericht „Wildschwein-Entrecôte mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

Marinade:

2 Karotten
2 grosse Zwiebeln
1 Wildschwein-Entrecôte mit Knochen
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken
1 Zweig Thymian
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Flasche spanischer Rotwein
½ dl Rotweinessig

je 100g frische Steinpilze,
Totentrompeten und braune
Champignons (ersatzweise je 40g
getrocknete Pilze)
2 grosse Fleischtomaten
½ dl Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 gehackt Knoblauchzehen
300 g festkochende Kartoffeln
150 g Knollensellerie

Zwei Tage im Voraus: Die Karotten in Würfel schneiden, Zwiebeln grob schneiden. Beides mit dem Fleisch in eine Glasschüssel geben. Mit Rotwein und Essig übergiessen. Das Fleisch sollte vollständig bedeckt sein. Die Gewürze rundum verteilen und in die Flüssigkeit drücken. Zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleisch aus der Marinade heben. Die Marinade beiseite stellen. Das Fleisch trocken tupfen und eine Stunde auf Raumtemperatur wärmen lassen.

Pilze putzen, Steinpilze und Champignons in Streifen schneiden. (Oder einweichen). Die Tomaten vierteln und in Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Das Entrecôte auf allen Seiten je 1 Minute scharf anbraten. Danach salzen und pfeffern. Pilze, Tomaten und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Die Rotwein samt Gemüse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Kartoffeln und Sellerie in Stücke schneiden. Zum Fleisch geben, nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch aus der Sauce nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

Die Sauce bei guter Hitze einkochen lassen, bis sie bindet. Abschmecken. Das Fleisch tranchieren. Die Sauce samt Kartoffeln und Sellerie auf vorgewärmte Teller geben und das Fleisch darauf legen.

Weintipp: Dazu passt am besten ein gehaltvoller, sauber ausgebauter Nordspanier aus dem Priorat, Rioja, Navarra, Aragona oder Bierzo.

Aus unserem Sortiment:
Gresa Expressio, Empordà
Borsao Joven
El Castro de Altos, Rioja
Losada, Bierzo