

Wildsauce 1

Zutaten:

1,5 kg klein gehackte Wildknochen und Wildfleischabschnitte
25 weiße Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
kleine Zwiebel
2 kleine Schalotten
40 g Karotten
40 g Knollensellerie
3 EL Olivenöl
20 g Butter
2 Sträußchen Thymian
2 Lorbeerblätter
1/4 l Weißwein
1/4 l doppelter Rahm
1 EL Cognac
1 TL Preiselbeeren
15 g Blauschimmelkäse

Zubereitung:

Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerdrücken. Zwiebel, Schalotten, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden.

Knochen und Abschnitte mit den Pfefferkörner in heißem Olivenöl anrösten. Öl abschütten, Butter dazugeben und mit den Gemüsen und Aromaten braun rösten und anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Abgießen. Sahne und Cognac hinzufügen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Preiselbeeren und Käse dazugeben und mit dem Handmixerpürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Tip:

Nach Belieben auf die Sahne und den Käse verzichten und die Sauce natur belassen.

Die Sauce wird noch konzentrierter, wenn man mehrmals mit Wasser angießt und die Flüssigkeit jeweils wieder fast ganz einkochen lässt - so werden aus Fleisch, Knochen, Aromaten und Gemüsen alle Säfte ausgezogen.

Anmerkung:

Diese Sauce lässt sich aus allen Wildresten und -parüren bereiten und passt zu jeder Art von kurzgebratenem Wild (Medaillons, Filets oder zu Braten)