

PAD RAGOUT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
100g Karotten
100g Sellerieknolle
100g Pastinaken
100g Zwiebeln rot
250g Kartoffelnudeln oder Kartoffelkroketten

Wild Marinade:

1 EL Sojasauce
125ml Rotwein
Wildgewürz

Sauce:

1 EL Preiselbeeren
Saucenbinder braun

Karamellierte Birnenstücke:

2 Birnen
1 EL Butter
20g Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Pad in Streifen schneiden
2. Für die Wildmarinade die Sojasauce, den Rotwein und etwas Wildgewürz verrühren
3. Wildmarinade einmal aufkochen, Pad Streifen dazugeben und für 24 Stunden in der Marinade einlegen (gekühlt lagern)
4. Das Gemüse fein würfelig schneiden
5. Kartoffelnudeln oder Kroketten im Backofen laut Packungsanleitung zubereiten
6. Die marinierten Pad-Streifen gemeinsam mit dem Gemüse in etwas Öl langsam goldbraun anrösten und danach mit der Wildmarinade aufgießen. Kurz köcheln lassen und mit etwas Saucenbinder anrühren. Die Preiselbeeren dazugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken
7. Die Birnen in Spalten schneiden, das Kerngehäuse ausschneiden. In etwas Butter mit dem Zucker langsam anbraten und karamellisieren
8. Das Pad Ragout mit den karamellisierten Birnen und den Kartoffelnudeln anrichten

