



Wildragout met cranberrycompote

Ingrediënten voor 4 personen

800 gram wildpoelet	1 el tomatenpuree
Zout	1 liter krachtige rode wijn
Zwarte peper uit de molen	¾ liter wildfond
2 el olie	1 tl bindmiddel
2 uien, gesneden	2 cl cognac
2 wortels, gesneden	100 gr kleine cantharellen
½ knolselderij, gesneden	10 gr roomboter
8 jeneverbessen	1 sjalot, geschild en gesnipperd
2 laurierblaadjes	100 ml slagroom
5 zwarte peperkorrels	vers geraspte nootmuskaat
2 kruidnagels	1 el gladde peterselie, gehakt
5 pimentkorrels	1 klein glas cranberrycompote



Bereidingswijze:

- Wildpoelet met zout en peper kruiden, en in een braadpan met olie aan alle kanten aanbraden
- De gesneden ui, de groenten en de kruiden hier aan toevoegen en kort mee braden
- Na ongeveer 5 minuten de tomatenpuree toevoegen en goed doorroeren
- Daarna ¼ liter rode wijn toevoegen en deze helemaal laten inkoken
- Deze stap drie keer herhalen totdat alle wijn op is
- De braadpan afdekken met de deksel en in een voorverwarmde oven op 180 °C circa 2 uur laten smoren.
- Om het half uur de wildpoelet begieten met steeds ¼ van de wildfond
- Na 2 uur de braadpan uit de oven halen en de stukken vlees met een schuimspaan uit de pan halen. De saus door een fijne zeef halen
- Het bindmiddel met de cognac vermengen en hiermee de saus binden
- De saus nog circa 10 minuten laten koken, daarna kan het vlees weer bij de saus gevoegd worden
- De cantharellen poetsen, kort wassen en op keukenpapier laten uitlekken
- Verwarm de roomboter in een aparte pan en bak hier de cantharellen in
- Voeg de gesneden sjalot toe en laat deze kort meebakken
- Voeg de slagroom toe en laat dit inkoken
- Met zout, peper en de nootmuskaat kruiden en de gesneden peterselie toevoegen
- De wildragout met de cantharellen op een bord schikken
- Voeg hier de cranberrycompote aan toe