

Steinpilz-Marroni-Ragout – ein herbstlicher Genuss!

Als Steinpilz werden einige Pilzarten aus der Gattung der Dickröhrlinge bezeichnet. Diese Arten werden auch häufig, aufgrund der für Laien schwierigen Unterscheidbarkeit, gemeinsam unter diesem Namen zusammengefasst. Gegenüber den sonstigen Arten der Gattung Dickröhrlinge zeichnen sie sich durch weisse, erst mit zunehmender Sporenreife blassgelb verfärbende Poren und bei Bruch oder Anschnitt nicht verfärbendes Fleisch aus. Der Name „Steinpilz“ ist aber nicht etwa deshalb entstanden, weil er auf Steinen wächst oder auf steinigem Gelände vorkommt. Seinen Namen hat der Pilz wegen der Konsistenz seines Fleisches erhalten. Es ist nämlich – verglichen mit anderen Pilzen – besonders fest.



Das braucht es für die Sauce:

- 9 Gewürznelken
- 3 TL Piment
- 3 TL Koriander
- 3 TL Pfefferkörner, schwarz
- 10 g Steinpilze, getrocknet
- 36 Salbei-Blätter
- 6 Rüebli
- 1 ½ Knollensellerie
- 3 kl. Zwiebeln
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Tomatenmark
- 7,5 dl Rotwein
- 4 ½ Liter Gemüsebrühe

Ragout für 6 Personen:

- 3 kl. Zwiebeln
- 1200 g Pilze, gemischt (bspw. Champignons, Austernpilze, Portobellopilze)
- 3 EL Rapsöl
- 450 g Maronen, geschält (oder 100 g geröstete Pinienkerne)
- 3 Bund Petersilie
- 3 TL Maizena, nach Bedarf



So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 15 Min. / Garzeit ca. 1 Std.)

1. Für die Sauce Gewürze, leicht zerbröselte Steinpilze und grob gehackten Salbei im Blitzhacker fein mahlen.
2. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und grob würfeln.
3. Das Gemüse im Öl gut anrösten, Tomatenmark und Gewürzmischung unterrühren, kurz weiterrösten, anschliessend mit Rotwein ablöschen.
4. Nun bei starker Hitze sirupartig einkochen lassen, dann mit der Gemüsebrühe auffüllen und offen ca. 40 Minuten weiterkochen.
5. Sauce abseihen und die weichen Gemüsestücke leicht durchdrücken, nach Belieben nachsalzen.
6. Für das Ragout die Zwiebeln fein hacken, Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden, dann in einer Schmorpfanne im Öl anrösten, leicht salzen und so lange weiter braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
7. Die vorbereitete Sauce und die Maronen (oder Pinienkerne) begeben und erhitzen. Wenn das Ragout zu dünn ist, mit in kaltem Wasser angerührten Maizena binden.
8. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.



Tipp:

Die Sauce kann gut vorbereitet werden. Sie hält sich 1-2 Tage im Kühlschrank oder länger eingefroren.

Das passt dazu:

Spätzli, Nudeln oder Reis und vorab ein grüner Salat mit Baumnüssen und dazu eine Scheibe Ruch- oder Vollkornbrot.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Barrique, Réserve du Patron Hallau AOC: Dichtes Granatrot. Schöne Röstaromen mit Vanille Tönen bilden den Auftakt. Der harmonische Abgang rundet diesen Qualitäts-Piont Noir ab. Dank der hervorragenden Struktur ist der Hallauer Barrique lagerfähig und bietet auch Jahre nach der Abfüllung noch grössten Genuss. Ideal zu dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Braten. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

