

# Nutria und Steinpilz

## Nutria und Sauce

### Zutaten

1 Stk Nutria (ca. 4-5 kg) aus der Decke  
½ EL Paradeisermark  
0,5 lt Rotwein  
0,2 lt Roter Portwein  
2 Stk Zwiebel  
2 Stk Karotten  
1 Stk Lauch  
1 Stk Stangensellerie  
2 Stk Knoblauchzehe  
1 lt Gemüse oder Rindsfond (Suppe leicht gewürzt)

Wacholder, Lorbeer, Piment, Pfefferkörner, Salz

Das Fleisch vom Nutria vom Knochen ablösen und in 1,5 \* 1,5 cm große Würfel schneiden.

Die Knochen klein Hacken und in einem Topf mit etwas Öl goldbraun rösten. Das würfelig geschnittene Gemüse dazu geben und mit anschwitzen. Das Paradeisermark dazu geben, kurz mit rösten, danach mit Portwein ablöschen und langsam reduzieren. Rotwein dazu und um die Hälfte ein reduzieren. Die Gewürze dazu geben und mit dem Fond aufgießen. Bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen, durch ein feines Sieb seihen, abschmecken und eventuell noch mit etwas Maizena abbinden.

## Steinpilze

### Zutaten

4 Stk Steinpilze

Die sauberen Steinpilze mit einem Messer zu putzen, jedoch die Reste nicht wegwerfen, sondern im Backrohr bei ca. 60 °C trocknen und in einem Mörser zu feinem Staub mahlen. Die Steinpilze in feine Würfel schneiden.

## Ragout

Das Nutria Fleisch mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, mit der Sauce aufgießen und köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Dann die würfelig geschnitten Steinpilze dazu geben und noch für 2 Minuten weiter köcheln.

## Anrichten

Beim Anrichten das Ragout im Teller noch mit etwas Pilzstaub bestreuen.

Verfasser: Dominik Stolzer, Chefkoch Hotel Sacher Wien