



**Luciano Lucullino**

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

**Rehragout mit Pfifferlingen  
8 Portionen**

**ZUTATEN:**

2,00 kg Rehragout

300 g Zwiebeln

1 EL Wacholderbeeren

1 EL Pimentkörner

1 EL Korianderkörner

1 EL Pfefferkörner schwarz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

60 g Butter, etwas Öl

80 g Tomatenmark

¼ l Portwein

1 ¼ l Wildfond

25 g Speisestärke

30 g Johannisbeergelee

½ kg Pfifferlinge

200 g Zwiebel

2 EL glatten Petersilie

etwas Butter

Salz und Pfeffer aus der Mühle

**VORGANG:**

Wacholderbeeren, Piment, Koriander und Pfeffer im Mörser fein zermahlen. Das Rehfleisch salzen.

Etwas Öl und Butter in einem Topf stark erhitzen, darin das Fleisch allseitig gut anbraten. Die Gewürze und die Zwiebel dazu geben und kurz mitbraten. Tomatenmark und Portwein dazugießen und einköcheln lassen. Mit Wildfond auffüllen.

Das Ganze ca. 3 Stunden bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Pilze sauber putzen, Petersilie klein hacken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und mit dem Johannisbeergelee 15 Minuten vor Ende der Garzeit in das Ragout einrühren.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze mit den Zwiebeln ca. 4 – 5 Minuten bei großer Flamme braten. Salzen und pfeffern, danach die Petersilie unterrühren.

Ragout und Pilze nebeneinander auf erhitzten Tellern anrichten.

**Beilagen:** Blattsalat

**Wein:** Valpolicella Classico Superiore