

Richard Huth | Restaurant zum Stachel in Würzburg  
 Jägerlatein *liveMagazin* September-Oktober 2011

## Frischlingskeule mit süß-scharfen Aprikosen

Rezept für 8 Personen

1,2 kg Frischlingskeule, ohne Knochen  
 Salz, Pfeffer  
 Öl zum Anbraten  
 600 g Mirepoix aus Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Champignons und Lauch (alles geputzt und grob geschnitten)  
 2 EL Tomatenmark  
 ½ l Rotwein  
 5 Thymianzweige  
 ½ l Wildfond  
 1 EL Aprikosenmarmelade (je nach Geschmack)  
 Salz, Pfeffer  
 2 EL kalte Butter

### Für die Aprikosen:

500 g säuerliche Äpfel  
 200 g getrocknete Aprikosen  
 250 g brauner Rohrzucker  
 100 ml Apfelessig  
 2 EL Pflanzenöl  
 1 TL Koriander-, Fenchel-, Kreuzkümmel- und Senfsamen  
 250 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
 1 kleine rote Chilischote, gehackt  
 25 g Rosinen  
 1½ EL fein gehackter frischer Ingwer  
 ½ TL Salz

Die Frischlingskeule von allen Sehnen und Häutchen befreien, rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten, bis es schön gebräunt ist. Die Keule herausnehmen und die Mirepoix in den Topf geben. Unter Rühren kurz anrösten lassen, das Tomatenmark zugeben und weiter rösten, bis alles leicht gebräunt ist. Den Rotwein zugeben und einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse aus dem Fond gut auspressen. Alles kalt werden lassen. Backofen auf 80 °C vorheizen. Das Fleisch mit dem Fond und den Thymianzweigen im zugedeckten Schmortopf im Backofen in ca. 3 Stunden weich garen, den Fond leicht mit Wasser verdünnen und die Keule hin und wieder wenden.



Für die süß-scharfen Aprikosen zuerst die Äpfel, schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die getrockneten Aprikosen und Apfelstücke mit Zucker und Essig in einer Schüssel vermischen und 1 Stunde ziehen lassen. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Gewürzsamen dazugeben und 30 Sekunden bei mittlerer Hitze anbraten.

Zwiebelstreifen und Chili dazugeben, bei reduzierter Hitze 5 Minuten anschwitzen. Nun die eingelegten Aprikosen und Apfelstücke zusammen mit der Flüssigkeit, den Rosinen, dem Ingwer und Salz hinzufügen, aufkochen. Die Mischung auf kleiner Flamme 30-40 Minuten

Richard Huth | Restaurant zum Stachel in Würzburg  
Jägerlatein *liveMagazin* September-Oktober 2011

dicklich einkochen, dabei immer wieder umrühren. Die würzige Aprikosensauce abschmecken und warm halten.

Die weich gegarte Keule aus dem Topf nehmen, im Backofen warm halten. Den verbliebenen Fond durch ein Sieb in einen Topf passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Nach Belieben die Aprikosenmarmelade unterrühren und die Wildsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss mit einem Schneebesen die kalte Butter einrühren.

Meine Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---