

Fruchtig-rassiges Schweinsragout mit Cashewkernen



Wer kann sich noch an den letzten Sommer erinnern? Der war richtig toll. Mit Sonne und so. In diesem Jahr waren wir bisher leider nicht so glücklich wie 2015. Dafür darf man sich kulinarisch aber gerne ab und an dem Wetter anpassen und mit bestem Gewissen auch mal im Juli oder August ein feines Ragout kochen.

Um immerhin ein bisschen Sommer – und Ferienfeeling — auf den Tisch zu zaubern, haben wir ein kleines Experiment gewagt und verpassen dem gutbürgerlichen Ragout eine exotische Note. Nicht zuletzt deshalb sollte man bei gewünschter Weinbegleitung darauf achten, einen nicht allzu trockenen Roten bereit zu halten. Ich empfehle an dieser Stelle den [J.P. Chenet Cabernet-Syrah Vin de Pays d'Oc](#), der mit seiner mild-fruchtigen Note das Ragout herrlich ergänzt.

- 300 g falsches Schweinefilet
- 2 Karotten
- 2 Nektarinen
- 2 Handvoll Cashewkerne (ganz)
- 1 Handvoll Cashewkerne (gemahlen)
- 1 Pack Speckwürfeli
- 125 g gehackte Tomaten
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 3x3 cm)
- 2,5 dl Rotwein

wenig (je nach Geschmack)

- scharfes Curry
- Zimt
- Kardamom
- Piment
- Salz, Pfeffer

1. Fleisch in daumengrosse Stücke schneiden. Reichlich salzen und pfeffern und bei höchster Stufe kurz (ca. 2—3 Minuten) anbraten
2. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen
3. Den Saft aus der Pfanne in eine kleine Schüssel geben
4. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken
5. Karotten waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in kleine Rädchen schneiden (ca. 1 cm dick)
6. Ingwer schälen und ganz klein schneiden
7. Zwiebeln kurz auf höchster Stufe anbraten (ca. 2—3 Minuten)
8. Karotten, Knoblauch, Ingwer, Speck und Cashewkerne (die ganzen) hinzufügen und für ca. 6—8 Minuten auf hoher Stufe mitbraten
9. Nun das vorhin angebratene Fleisch hinzufügen
10. Mit Rotwein und Fleischsaft ablöschen
11. Gehackte Tomaten, Nektarinen, die gemahlene Cashewkerne und die Gewürze beifügen
12. Fleisch nun für mindestens eine Stunde mit dem Deckel auf dem Topf auf tiefer Stufe schmoren lassen.

Nach 1 Stunde das Fleisch probieren (je nach Bedarf ein wenig Rotwein oder Bouillon nachgiessen). Wenn es die gewünschte Saftigkeit erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen und geschlossen zur Seite stellen. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Kleiner Tipp zum Schluss: Zum Ragout empfehlen wir breite Bandnudeln, Risotto, Kartoffelstock oder Polenta. Dieses Essen schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag mindestens nochmals so gut. In diesem Sinne: Begegnen wir dem Regenwetter doch einfach mit einem breiten Grinsen — und einem feinen Ragout.