

Pappardelle mit Reh-Bolognese

Für zwei Personen

Für die Pappardelle:

2 Eier	100 g helles Dinkelmehl	100 g Hartweizengrieß
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz	

Für die Reh-Bolognese:

300 g mageres Rehackfleisch	100 g dünnes Pancetta	1 Rispe kl. Kirschtomaten
200 g gehackte Kirschtomaten	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Lauch
1 Stangensellerie	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 kleine, rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
100 ml Wildfond	2 EL dunkler Balsamicoessig	3 EL Tomatenmark
2 EL Preiselbeeren	1 Zweig Thymian	2 Zweige Basilikum
1 Zweig Rosmarin	3 Zweige glatte Petersilie	5 Wacholderbeeren
3 Nelken	1 TL Korianderkörner	2 Lorbeerblätter
1 TL gerebelter Oregano	1 EL brauner Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	2 Zweige Basilikum	10 g Rucola
---------------	--------------------	-------------

Für die Pappardelle: Beide Mehle mit Eiern und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz zu einem Teig verkneten und in Folie gewickelt mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig anschließend plattieren und in etwa 2 cm breite Pappardelle schneiden. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander ausgebreitet auslegen. Anschließend 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser al dente garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und das Nudelwasser für Sauce nutzen.

Für die Reh-Bolognese: Pancetta klein hacken und kräftig anbraten, bis er kross ist. Einen kleinen Teil aus der Pfanne nehmen und für die Garnitur zur Seite stellen. Reh mit in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Lauch putzen und in halbe Ringe schneiden. Möhre und Knollensellerie schälen und grob würfeln.

Fäden vom Stangensellerie ziehen und grob würfeln. Alles in einem Multizerkleinerer zerhacken und dann mit in die Pfanne geben und ansünsten. Tomatenmark einrühren. Alles nochmals scharf anbraten. Mit Rotwein, Portwein und Balsamico ablöschen. Thymian und Rosmarin im Ganzen, Oregano und gehackte Petersilie mit in die Pfanne geben.

Wacholder, Nelken, Koriander und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen geben und mit in die Sauce geben. Dosentomaten und Wildfond angießen und einrühren. Sauce erst stark kochen lassen, dann die Temperatur herunterdrehen und so lange wie möglich sanft köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Preiselbeeren, Zucker und etwas Nudelwasser abschmecken. Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Gewürzsäckchen, Thymian und Rosmarin herausnehmen und Pasta in der Sauce schwenken.

Kirschtomaten waschen, vierteln, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehacktem Basilikum vermengen. Beim Anrichten über Bolognese geben.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und über Bolognese streuen. Basilikumblätter abzupfen. Rucola waschen und grob hacken. Alles über Pasta streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Pancetta, Parmesan, Kirschtomaten und Basilikum garnieren.

Katrin Hawkins am 10. Oktober 2024