

Rigatoni mit Reh-Ragout und Preiselbeeren

Für 4 Personen

100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	100 g Möhren
100 g Petersilienwurzel	800 g Rehkeule (ohne Knochen)	50 ml Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark	Salz	Pfeffer
200 ml Rotwein (trocken)	200 ml Glühwein	1 Zweig Rosmarin
700 ml Brühe	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis
1 Zimtstange	50 g Preiselbeerkonfitüre	50 g Zartbitterschokolade
1 Bio-Orange	100 g Parmesan	400 g Rigatoni

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen und ebenfalls fein würfeln.

Das Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Fleischwürfel rundherum kräftig anbraten bis es leicht gebräunt ist und Röstaromen entstehen.

Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und im gleichen Topf im Bratfett die Möhren-, Pastinakenwürfel, Zwiebel und Knoblauch sowie Tomatenmark anrösten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch wieder dazu geben und mit Rot- und Glühwein ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Dann die Brühe, Rosmarin, Lorbeerblatt, Sternanis und die Zimtstange zugeben. Das Fleisch zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Nach 30 Minuten die Preiselbeerkonfitüre unter das Ragout mischen und alles weitere 15- 20 Minuten sacht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade hacken.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, gehackte Schokolade zum Ragout geben und alles vorsichtig zu einer sämigen Sauce verrühren. Für die Frische noch Saft und Schale der Orange hinzufügen.

Zimtstange, Sternanis und Lorbeerblatt entfernen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Speisestärke andicken. Dazu 1 TL Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter das Ragout rühren und kurz köcheln lassen.

Parmesan fein reiben.

Die Rigatoni in einem Topf mit gesalzenem Wasser bissfest kochen. Anschließend abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen (falls benötigt).

In einem Topf die Nudeln mit dem Ragout vermengen, evtl. noch etwas Kochwasser untermischen und die Hälfte vom Parmesan unterschwenken.

Nudeln und Ragout auf Teller verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 08. November 2024