

Pasta mit Wildschwein-Ragout und Wildroster und Zwiebeln

Für 2 Personen:

100 g weiße Zwiebeln	1 EL Butter	1 EL Honig
3 TL weißer Balsamico-Essig	Salz	125 g Penne
Salz	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	100 g Wildbratwürste
200 g Wildschweinfilet	1 TL Olivenöl	75 g Ricotta
4 Softaprikosen	1 EL Aprikosenkonfitüre	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Butter unter Rühren anbraten. Dann bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten dünsten, bis die Zwiebelringe sehr weich sind. Den Honig dazugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 3–4 Minuten karamellisieren. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz abschmecken. Inzwischen für die Pasta die Penne in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen und kurz abtropfen lassen. Währenddessen Rucola waschen und grob zerkleinern.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Bratwurst häuten, mit den Fingern in kleine Stücke teilen und zum Fleisch geben und ebenfalls kurz und scharf anbraten. Die heiße, tropfnasse Pasta hinzufügen und gut vermengen. Rucola, Ricotta, Aprikosenstücke und -marmelade dazugeben, kurz durchschwenken und mit etwas Salz und Pfeffer pfeffern.

Pastagericht auf zwei Teller geben, die Honigzwiebeln und Wildschweinragout darauf anrichten und genießen.

Christian Henze am 05. April 2019