

# Pasta mit frischem Wildschwein-Ragout

## Für 6 Portionen:

8 Wacholderbeeren	8 Pimentkörner	2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter	300 ml trockener Rotwein	300 ml roter Portwein
1 kg Wildschweinkeule	2 Zwiebeln	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
200 ml Wildfond		

## Für die Pappardelle:

100 g Mehl	190 g Nudelgrieß	3 Eier (M)
1 große Prise Salz		

## Außerdem:

300 g Pfifferlinge	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
20 g Butter	60 g gehobelter Parmesankäse	

Gewürze in ein Mullsäckchen (oder eine Teefiltertüte) geben, zubinden.

Gewürzsäckchen, Lorbeerblätter, Rot- und Portwein mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren.

Zutaten für die Pappardelle zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln, mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zwiebeln abziehen. Möhren und Sellerie putzen. Alles fein würfeln.

Fleisch auf ein Sieb geben, abtropfen lassen (Marinade auffangen).

Gewürzsäckchen und Lorbeer herausnehmen, beiseitelegen.

Fleischwürfel trocken tupfen und portionsweise im heißen Öl kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Gewürfeltes Gemüse zum Fleisch geben, kurz mit anbraten. Würzen. Tomatenmark unterrühren, mit Mehl bestäuben. Marinade und Fond angießen. Gewürzsäckchen und Lorbeer wieder zugeben. Alles ca. 2 1/2 Stunden schmoren.

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Nudelplatten auf die mit Nudelgrieß bestäubte Arbeitsfläche geben, mit Nudelgrieß bestäuben, lose aufrollen. In ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.

Pfifferlinge (falls nötig) waschen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen und putzen. Pfifferlinge und abgezupfte Rosmarinnadeln im heißen Öl mit Butter ca. 2 Minuten braten, würzen. Lorbeer und Gewürze aus dem Ragout nehmen. Pfifferlinge zugeben. Abschmecken.

Pasta in gesalzenem Wasser 2-3 Minuten bissfest kochen, abtropfen lassen. Pappardelle und Ragout anrichten. Käse dazu reichen.

Cornelia Poletto am 15. März 2024