

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Wild“ mit Björn Freitag



Katrin Hawkins

Pappardelle mit Reh-Bolognese

Zutaten für zwei Personen

Für die Pappardelle:

2 Eier
 100 g helles Dinkelmehl hell
 100 g Hartweizengrieß
 ½ TL Salz
 Salz, aus der Mühle

Beide Mehle mit Eiern und ½ 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:

300 g mageres, gehacktes Rehfleisch
 100 g dünn geschnittene Pancetta
 1 Rispe kleine Kirschtomaten
 200 g gehackte Kirschtomaten, aus der Dose
 1 Möhre
 ½ Lauch
 1 Stangensellerie
 ¼ 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, aus dem Glas
 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, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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 und mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und 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.
30 g Parmesan
2 Zweige Basilikum
10 g Rucola

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