

Pappardelle mit Wild-Bolognese und Pfifferlingen

 happy-mahlzeit.com/2020/01/27/pappardelle-mit-wild-bolognese-und-pfifferlingen/

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g grobes Wildhackfleisch, z.B. aus der Keule
- 100 g Tiroler Speck am Stück
- 500 g Pappardelle
- 200 g Pfifferlinge
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- je 100 g Möhren und Staudensellerie
- ca. 8 EL Butter
- 250 g Dosentomaten
- je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Salbei
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 1/4 Liter trockener Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 1 EL Pflaumenmus
- 1 EL alter Aceto Balsamico
- grobes Meersalz
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einem Topf 2 - 3 EL Butter erhitzen und das Hackfleisch darin mit dem Speck unter Rühren krümelig anbraten, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Möhren putzen und schälen, Sellerie putzen und waschen, beides ebenfalls in feine Würfel schneiden. Alles in den Topf geben und mitbraten, nochmals mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Dosentomaten entkernen und hinzufügen, dabei mit dem Kochlöffel grob zerkleinern. Die Kräuterzweige waschen, trocken schütteln und mit den restlichen ganzen Gewürzen dazugeben.

Mit Rot- und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser oder nach Belieben Rinderbrühe dazugießen.

Kurz vor dem Servieren die Wild-Bolognese mit Pflaumenmus, Essig, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Den Speck und die ganzen Gewürze entfernen.

Für die Pappardelle reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin al dente garen.

Die Pfifferlinge vorsichtig putzen und trocken abreiben, nur bei Bedarf kurz abbrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Pilze darin anbraten und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Zum Servieren die Pappardelle in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Wild-Bolognese auf vorgewärmten Tellern anrichten. Jeweils ein großes Stück Butter daraufgeben und schmelzen lassen. Die Pfifferlinge darauf verteilen und nach Belieben mit Thymianblättchen garniert servieren.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Pasta-Saucen