

INKEN BARTELS

Wildragout mit Rosmarin-Nudeln à la Jette

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch:

1 kg Wildfleisch (Man kann ruhig mischen: Reh, Hirsch, Wildschwein. Ideal zum Schmoren ist Fleisch aus der Schulter oder der Keule.)

3 Möhren

5 Schalotten

50 g getrocknete Steinpilze

Oliveöl

½ l Brühe oder Wildfond

½ l trockener Rotwein

1 EL Tomatenmark

5 Lorbeerblätter

Gewürzsäckchen mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren,

Pimentkörnern

Salz

Gemörserter Pfeffer

Für die Rosmarin-Nudeln:

500 g Penne Rigate

Frischer Rosmarin

Butter

Meersalz

Zubereitung

Die groben Häute und Sehnen vom Fleisch entfernen. Anschließend das Fleisch in Würfel schneiden. Möhren putzen und in Scheiben schneiden, Schalotten vierteln, Steinpilze in heißem Wasser einweichen.

Das Fleisch scharf in Olivenöl anbraten. Möhren und Schalotten dazugeben und mit Brühe und Rotwein ablöschen. Anschließend Tomatenmark und Steinpilze dazugeben sowie 2 EL der Einweichflüssigkeit. Dann die Lorbeerblätter, das Gewürzsäckchen, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Mit geschlossenem Deckel bei 180 Grad im Ofen (Ober- und Unterhitze) mindestens 1½ Stunden schmoren lassen.

Nudeln in Salzwasser kochen (nicht abschrecken). Anschließend mit Butter und Rosmarin (nach Geschmack) vermengen, z. B. in einer Wokpfanne. Eventuell noch Meersalz hinzufügen.

Als Beilagen passen Wirsing, Rosenkohl, Bohnen oder Hokkaidokürbis, in Stücke geschnitten, im Ofen gegart, mit Honig bestrichen und mit Salz gewürzt. Auch Birnen aus der Dose, mit Preiselbeermarmelade gefüllt, schmecken toll dazu.