

Spaghetti mit Tomaten-Hähnchen-Ragout

Für zwei Personen

Für den Teig:

180 g Weizenmehl, 550 80 g Hartweizengrieß 3 Eier
1 TL Olivenöl

Für das Ragout:

300 g Hähnchenfilet 80 g roher Schinken 3 Sardellenfilets
700 g passierte Tomaten 100 g eingel. marinierte Paprika 100 g schwarze Oliven
15 g getrock. Pilze 1 getrock. Chilischote 1 Knoblauchzehe
80 ml trockener Rotwein $\frac{1}{2}$ TL getrock. Rosmarin 2 TL Kartoffelstärke
1 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Teig:

Die Eier trennen. Weizenmehl mit Hartweizengrieß, Eigelben, Olivenöl und 20 ml Wasser in die Küchenmaschine geben und zu einem Teig vermischen. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie geben und kurz ruhen lassen.

Für das Ragout:

Getrocknete Pilze in heißem Wasser einweichen. Schwarze Oliven halbieren. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Rohen Schinken in Streifen schneiden.

Sardellenfilets kleinhacken. Chilischote kleinhacken.

Knoblauch abziehen und mit Salz mit dem Messerrücken kleinhacken.

Nach dem Einweichen die Pilze in ein Sieb geben, das Einweichwasser dabei auffangen und die Pilze grob hacken. Fleisch klein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Schinken zugeben, und kurz mitbraten lassen, bis er Farbe angenommen hat.

Sardellen, Oliven, Paprika und Rosmarin zugeben und mitbraten lassen.

Knoblauch und Chili zugeben. Mit Rotwein ablöschen, Einweichwasser der Pilze und die passierten Tomaten zugeben. Die Hitze reduzieren.

Ggf. mit angerührter Kartoffelstärke binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig ausrollen und mit Hilfe eines Spaghetti-Aufsatzes Spaghetti ausschneiden. In Salzwasser garkochen.

Jörn Ewig am 03. August 2023