

# Ragout von der Gans, Pappardelle, Plätzchen-Tiramisu

## Für zwei Personen

### Für das Ragout:

200 g Gänsefleischreste	150 g Gänsebratensauce	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel	250 ml Entenfond
150 ml Rotwein	100 ml roter Portwein	1 EL Tomatenmark
3-4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	5 Salbeiblätter
2 Lorbeerblätter	20 g Rosinen	20 g Orangeat
20 g Pinienkerne	20 g dunkle Schokolade	1 TL Backkakao
Zucker	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Pappardelle:

2 Eier	200 g Mehl, Type 00	1 Prise Salz
--------	---------------------	--------------

### Für die Garnitur:

Pecorino

### Für das Tiramisu:

50 g Löffelbiskuit	100 g übrig gebliebene	Lebkuchenherzen
25 g Spekulatius	25 g Vanillekipferl	300 g Mascarpone
2 Eier	Espresso	50 g Amaretto
20 g Backkakao	50 g Zucker	

**Für das Ragout:** Die Karotte schälen. Sellerie putzen, Zwiebel abziehen. Karotte, Sellerie und Zwiebel in Brunoise schneiden. Gänsefleischreste zupfen oder klein schneiden. Karotte, Sellerie und Zwiebel in wenig Öl farblos anschwitzen.

Rosinen und Orangeat in Portwein weichkochen und zum Ragout-Ansatz geben. Fleisch zugeben. Mit Backkakao bestreuen, dann Tomatenmark hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Entenfond und Gänsebratensauce angießen. Thymian, Rosmarin, Salbei und Lorbeer hineingeben und alles sämig einkochen. Je nach Geschmack Zartbitterschokolade einrühren. Ragout mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne zugeben und unterrühren.

**Für die Pappardelle:** Aus Eiern, Mehl und Salz einen glatten Nudelteig herstellen. Ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und in Pappardelle schneiden. Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Pappardelle darin al dente garen.

Abseihen und im Ragout schwenken.

Den perfekten Nudelteig stellt man mit 2/3 Nudelgrieß (Semola di Grano duro) und 1/3 Mehl, Type 00, her. Auf 400 g Mehl kommen 4 Eier und eine Prise Salz.

**Für die Garnitur:** Pecorino reiben und über die Pasta streuen.

**Für das Tiramisu:** Spekulatius mit Vanillekipferl und Backkakao in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Crunch verarbeiten.

Zwei Eigelb mit Zucker und Amaretto cremig aufschlagen, dann die Mascarpone unterheben. Lebkuchenherzen andrücken, im Espresso wenden und in eine Form oder Schale geben. Mit der Mascarpone-Creme und in Espresso getränktem Löffelbiskuit schichten. Mit der Creme abschließen und Plätzchen-Brösel über das Tiramisu geben.

Max Strohe am 27. Dezember 2023