

Spaghetti Bolognese

Für 2 Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	250 g Spaghetti	40 g Parmesan
1 Karotte	1 Stange Porree	1 Sellerieknolle, klein
1 Kopfsalat	2 Kirschtomaten	1 unbehandelte Zitrone
2 kleine Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 EL Speisestärke
2 EL Zucker	2 EL Tomatenketchup	2 EL Tomatenmark
300 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	0,5 Bund Basilikum
Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und glasig anschwitzen. Das Hackfleisch hinzugeben, scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Tomatenmark dazugeben, mit der Hälfte des Fonds ablöschen und einkochen lassen. Die Karotte schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Die Sellerieknolle schälen und fein würfeln. Den Porree von den Enden und der äußeren Haut befreien und klein schneiden. Anschließend das Gemüse zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Basilikum zupfen und ebenfalls klein hacken. Daraufhin den Knoblauch und das Basilikum ebenfalls in die Pfanne geben, mit dem restlichen Kalbsfond ablöschen und einkochen lassen. Anschließend das Ganze mit der Speisestärke abbinden und mit dem Tomatenketchup abschmecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Salat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Sahne mit dem Zucker und etwas Zitronensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Dressing über den Salat geben. Den Parmesan reiben. Die Spaghetti Bolognese mit dem Salat auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

Anke Harbig am 02. Mai 2011