Tagliatelle mit Reh-Bolognese

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier, M	200 g Weizenmehl, 405	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Reh-Bolognese:

300 g Rehhackfleisch	100 g geräuch. Speck	1 große Tomate
1 große Karotte	1 Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Stangensellerie
1 rote Chili	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark	300 g passierte Tomaten	250 ml Wildfond
250 ml weißer Portwein	250 ml trockener Rotwein	heller Balsamico
$\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL geräuch. Paprikapulver
1 EL gerebelter Oregano	1 EL gerebelter Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	1 Zweig Basilikum

Für die Tagliatelle:
Das Mehl mit Eiern und Salz in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten. Er sollte eine leicht bröselige Konsistenz haben.
In Frischhaltefolie einschlagen und wenn möglich 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließen dünn ausrollen und Bahnen mit einer Nudelmaschine in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Reh-Bolognese:
Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.
Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden. Fäden vom Sellerie ziehen und in Stückchen schneiden. Alles in einer Pfanne mit Öl andünsten. Rehhackfleisch dazugeben und anbraten. Paprika und Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Beides zusammen mit gewürfelten Tomaten in die Pfanne geben. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Portwein ablöschen. Rotwein und Fond angießen und kurz aufkochen lassen. Liebstöckel und Petersilie fein hacken und dazugeben.
Mit Paprikapulver, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
Bei Bedarf mit Balsamico würzen. Bolognese für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die gekochten Nudeln mit in die Bolognese geben und durchschwenken.

Für die Garnitur:
Parmesan reiben und Basilikum grob hacken. Beides über das Gericht geben.

Matthias Kramer am 17. Juni 2024