

Papardelle mit Lamm-Ragout

Für 4 Personen

Für die Soße:

1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	2 kleine Karotten
2 Stangen Staudensellerie	100 g Bacon	5 EL gutes Olivenöl
1 EL Butter	500 g frisches Lammhack	150 ml trockener Rotwein
ca. 500 ml Rinderbrühe	200 g passierte Eiertomaten	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 EL getrock. Steinpilze	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	Kristallzucker

Für die Pasta:

500 g Papardelle	Salz
------------------	------

Zum Anrichten:

Parmesan

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Karotten schälen und den Staudensellerie putzen. Beides ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Bauchspeck klein schneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Bauchspeck darin anbraten. Anschließend das Hackfleisch – eventuell in 2 Portionen – darin gut anbraten. Dann die Gemüswürfel und den Knoblauch dazugeben und nochmals gut anbraten.

Das Hackfleisch mit dem Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Dann mit der Rinderbrühe und den Eiertomaten aufgießen. Das Lorbeerblatt und die Gewürznelken (eventuell in ein Gewürzsäckchen gepackt) sowie die zerbröselten Steinpilze in die Sauce geben.

Die Sauce mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Sauce mindestens 2 Stunden unter gelegentlichem Umrühren sanft köcheln lassen. Die Sauce vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Papardelle darin nach Packungsangabe »al dente« kochen, dann in ein Nudelsieb gießen und abtropfen lassen.

Die Papardelle unter die Sauce mischen und auf 4 vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Christian Henze am 16. März 2018