

Italienisches Kalb-Ragout auf Nudeln

Für 4 Portionen

800 g Kalbfleisch	2 Zwiebeln	1 Bund gemischte Kräuter
50 g Pecorino	3 EL Olivenöl	2 TL Zucker
2 Prisen Salz	200 ml Weißwein	700 g passierte Tomaten
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	400 ml Gemüsebrühe
500 g Fusilli	1 Prise Pfeffer	

Zutaten schneiden:

Das Kalbfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Pecorino in grobe Späne reiben.

Fleisch und Zwiebeln anbraten:

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die das Kalbfleisch darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln ins Bratfett geben, die Temperatur ein wenig reduzieren und die Zwiebelringe 3 Minuten glasig anschwitzen, sie dürfen leicht, aber nicht zu stark bräunen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Das Fleisch wieder dazugeben, unter Rühren erhitzen und mit 1 Prise Salz würzen.

Ragout schmoren:

Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Passierte Tomaten, Lorbeerblätter und Nelken dazugeben. 300 ml Brühe angießen, den Deckel auflegen und das Ragout bei mittlerer Hitze 1 $\frac{1}{2}$ Stunden schmoren, dabei hin und wieder umrühren. Falls die Flüssigkeit zu stark verkocht, etwas mehr Brühe angießen.

Nudeln kochen und Ragout abschmecken:

Kurz vor Ende der Garzeit die Fusilli in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Lorbeer und Nelken aus dem Ragout wieder entfernen und das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Nudeln auf Teller verteilen, jeweils 1 Portion Kalbsragout darauf verteilen und das Ganze mit Kräutern sowie Pecorino bestreut servieren.

Frank Rosin am 30. Januar 2017