Michaelas Pappardelle mit Kalb-Ragout

Für 4 Personen:

Pasta:

4 Eier	400 g Hartweizengrieß	Salz
Olivenöl, kaltgepresst		

Ragout:

50 ml Brat-Olivenöl	400 g Kalbsrücken, pariert	2 EL Tomatenmark
1 EL Kapern	2 EL Oliven	1 Knoblauchzehe
2 Tomaten	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian
3 Zweige Oregano	400 ml Rinderfonds	1 TL Salz
1 Prise Zitronenpfeffer	1 Prise gemahlene Chilli-Flocken	2 EL Butter
Parmesan, Petersilie		

Pasta:
Hartweizengrieß mit etwas Salz und den aufgeschlagenen Eiern in eine Küchenmaschine geben und mindestens 5 Minuten kneten lassen bis ein geschmeidiger, fester Teig entsteht. Den Teig in ein Rechteck formen und eingepackt für eine halbe bis eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ragout:
Brat-Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, in kleine Würfel geschnittenes Kalbfleisch gut darin anbraten, dann Tomatenmark dazu und unter Rühren weiter braten. Nun die kleingehackten Kapern, Oliven, Knoblauchzehe, gewürfelte Tomaten und Kräuter dazugeben, weiter braten und mit Bio-Rinderfonds (oder Gemüsebrühe) ablöschen. Salzen, pfeffern und je nach Vorliebe mit Peperoncini abschmecken. Das Ganze mindestens 15 Minuten auf kleiner Flamme einkochen lassen, dann die kalte Butter in die Sauce einrühren, um diese leicht zu binden.

Weiterverarbeitung Pasta:
Den Quader aus Nudelteig in circa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und dann fünf- bis sechsmal mit der Nudelmaschine platt walzen. Dann die dünnen Platten mit einem Messer oder Teigroller in lange Streifen schneiden.
Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und Pasta 4 Minuten (oder genau nach Packungsanweisung) kochen, abseihen, mit der Soße vermengen, mit einem Schuss Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

NN am 10. Januar 2018