

Spaghetti 'Ragout Art'

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	250 g Rumpsteak	3 EL Bratöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Fleischgewürz	2 St. Staudensellerie
1 rote Zwiebel	1 Karotte	1 Msp. ital. Gewürz
1 EL Tomatenmark	100 ml Rotwein	250 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	1/2 Bund glatte Petersilie
1-2 EL ital. Würzöl		

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser fast al dente garen.

Währenddessen Rumpsteak in grobe Würfel schneiden, mit Gewürzsalz und Fleischgewürz von allen Seiten würzen und in 2 EL heißem Bratöl für ca. 1 ½ Min. von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit Sellerie mit Blättern schräg in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch in einer Schüssel beiseitestellen und den Sellerie direkt in die heiße Pfanne vom Fleisch geben. Zwiebel in dünne Streifen schneiden und Karotte fein hacken. Beides zum Sellerie geben. 1 EL Bratöl hinzufügen und das Gemüse für ca. 1 Min. darin anrösten. Mit Gewürzsalz und Italian Gewürz würzen. Tomatenmark dazugeben und kurz unter Rühren für ca. ½ Min. anrösten. Mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen. Dann passierte Tomaten einrühren. 1- 2 Kellen Nudelwasser dazugeben und für ca. 1-2 Min. köcheln lassen. Währenddessen frisch geriebenen Knoblauch dazugeben. Spaghetti in die Pfanne geben und unter die Tomatensauce heben. Rumpsteakwürfel unter die Spaghetti heben und für ca. 1 ½ Min. in der Pfanne fertig garen.

In der Zwischenzeit Parmesan reiben und Petersilie grob hacken. Petersilie und Parmesan unter die Spaghetti heben und gut vermengen. Pasta samt Sud und Fleisch auf Tellern anrichten und nochmals mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und mit Italian Öl beträufeln.

Steffen Henssler am 17. September 2022