

Wildschwein-Bolognese mit Gnocchi

Für 2 Personen

Gnocchi	300 g Kartoffeln, mehlig	Salz
1-3 EL Mehl	1 Ei	Pfeffer, Muskat
Wildschweinbolognese	300 g Wildschweinschulter	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	100 g Staudensellerie
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	250 g Tomaten, stückig
80 ml Rotwein	150 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	Parmesan	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, das Wasser abgießen, zurück in den Topf auf den Herd geben und gut ausdampfen lassen. Dann mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, Mehl und Ei zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut verkneten. Aus der Masse kleine Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen einrücken und in siedendem Salzwasser die Gnocchi ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Karotte und Staudensellerie fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Rotwein und Brühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 30 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchi servieren. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Dezember 2010