

ITALIENS KÜCHE

# BELLA POLETTA

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE **34** Wildschwein-Ragout  
mit Pfifferlingen und Pappardelle

FÜR SIE 24/2008 **137**



Cornelia Poletto schneidet den Pastateig in Streifen



Die frischen Pfifferlinge werden sorgfältig geputzt

## Wildschwein-Ragout

mit Pappardelle

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Zubereitungszeit:** ca. 3 Stunden

**Marinierzeit:** 1–2 Tage

**Ruhezeit (Pasta):** mindestens 1 Stunde

**Zutaten (für 6 Portionen):**

**Für das Ragout:** je 8 Wacholder- und Pimentkörner, 2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, je 300 ml trockener Rotwein und roter Portwein, 1 kg Wildschweinkeule (ohne Knochen, gewürfelt), 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Stangen Staudensellerie, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Mehl, 200 ml Wildfond.

**Für die Pappardelle:** 110 g Mehl, 190 g Nudelgrieß (Hartweizengrieß, „Semola di Grano Duro“, gibt's in italienischen Feinkostläden), 3 Eier (M), 1 große Prise Salz.

**Außerdem:** 300 g Pfifferlinge, 1 Zweig Rosmarin, 2 EL Olivenöl, 20 g Butter, 60 g gehobelter Parmesankäse.

- Gewürze in ein Mulsäckchen (oder eine Teefiltertüte) geben, zubinden. Gewürzsäckchen, Lorbeerblätter, Rot- und Portwein mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. 1–2 Tage im Kühlschrank marinieren.
- Zutaten für die Pappardelle zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln, mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- Zwiebeln abziehen. Möhren und Sellerie putzen. Alles fein würfeln. Fleisch auf ein Sieb geben, abtropfen lassen (Marinade auffangen). Gewürzsäckchen und Lorbeer herausnehmen, beiseitelegen.
- Fleischwürfel trocken tupfen und portionsweise im heißen Öl kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Gewürfeltes Gemüse zum Fleisch geben, kurz mit anbraten. Würzen. Tomatenmark unterrühren, mit Mehl bestäuben. Marinade und Fond angießen. Gewürzsäckchen und Lorbeer wieder zugeben. Alles ca. 2 1/2 Stunden schmoren.
- Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelplatten auf die mit Nudelgrieß bestäubte Arbeitsfläche geben, mit Nudelgrieß bestäuben, lose aufrollen. In ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.
- Pfifferlinge falls nötig waschen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen und putzen. Pfifferlinge und abgezapfte Rosmarinnadeln im heißen Öl mit Butter ca. 2 Minuten braten, würzen. Lorbeer und Gewürze aus dem Ragout nehmen. Pfifferlinge zugeben. Abschmecken.
- Pasta in gesalzenem Wasser 2–3 Minuten bissfest kochen, abtropfen lassen. Pappardelle und Ragout anrichten. Käse dazu reichen.

**Pro Portion:**

ca. 730 kcal, 20 g Eiweiß, 20 g Fett, 86 g Kohlenhydrate

\* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



### Polettos Wein-Tipp

Zum würzigen Ragout empfiehlt Remigio Poletto einen toskanischen Rotwein: „Der elegante Chianti Classico DOCG 2004 vom Weingut Fontodi in Panzano passt bestens zu den kräftigen Noten des Wildgerichts.“ Für 14,50 Euro zu bestellen bei [wein@poletto](mailto:wein@poletto).

FOTOS: Julia Hoersch - PRODUKTION: Christine Gelli, Marianne Zimmer  
FOODSTYLING: Susanne Walter - HAIRSTYLING & MAKE-UP: Natalie Tomm