Fleisch

Rote-Rüben-Pasta mit Wildschweinsugo

Hauptspeise
Rezeptart

75 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

90 Minuten Kochzeit

Zutaten für 4-6 Portionen

Pasta:
600 g Hartweizengrieß
5 6 Eier
Salz, Muskatnuss
150 ml Roter Rübensaft
8 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Steirische Kürbiskerne

Sugo:
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
½ TL Kakaopulver entölt
1EL Meersalz
je ein Zweig Thymian und Rosmarin
5 Pimentkörner
1TL Korianderkörner
Fett zum Schmoren
500 g Wildschweinfleisch
100 g Karotten
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
500 ml Wildfond
40 g 100-%-Schokolade

Zubereitung

Zuerst den Teig für die Pasta zubereiten. Dafür alle Zutaten vermengen und 5 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen und in den Kühlschrank geben.

Für das Sugo alle Gewürze inklusive Kakaopulver und den gezupften Kräutern im Mörser zu einer Gewürzmischung zerstoßen und das Fleisch damit einreiben. In einem größeren Topf das Fett erhitzen, das marinierte Fleisch kurz anbraten, mit Wasser aufgießen bis es bedeckt ist und 1 ½ Stunden köcheln lassen. Am Ender der Kochzeit den 500 ml Wildfond Zur Weiterverwendung beiseite stellen.
Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfeln schneiden. 4 EL Fett in einem Topf erhitzen, das Gemüse 2 bis 3 Minuten anbraten, mit Fond aufgießen und einkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, daraus 0,5 cm breite Streifen schneiden.
150 ml Roten Rübensaft um 2/3 reduzieren.
Gekochtes Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden, zum Gemüse geben und 15 Minuten leicht weiterköcheln lassen. Am Ende der Garzeit die Schokolade darin schmelzen.

Nudeln in Salzwasser 2 bis 3 Minuten kurz kochen (je nach Stärke), abseihen und zum reduzierten Rübensaft geben, einige Minuten ziehen lassen bis sie gleichmäßig durchgefärbt sind und sich der Saft noch etwas eindicken kann (Nudeln dürfen vorab nicht zu weichgekocht werden da sie bei diesem Schritt noch Flüssigkeit aufnehmen). Abschließend alles mit Salz und Muskatnuss würzen.

Pasta mit Sugo anrichten, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.

Rezept von Richard Rauch (Steira Wirt) / Foto: Stefan Kristoferitsch