

Italienische Rezepte

Pappardelle alla lepre

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hase, Italien, Wild

Sauce

750 g	Wildhase (küchenfertig)	3	Knoblauchzehen
3	Stange/n Staudensellerie	1 Teel.	Fenchelsamen
400 g	reife Tomaten	1	Lorbeerblatt
1	glatte Petersilie	2	Gewürznelken
1	frischer Thymian oder	6	Pfefferkörner
1 Teel.	getrockneter Thymian	2	Tomatenmark
1/2 Liter	kräftiger Rotwein	7	Olivenöl
2	Zwiebeln		Salz, Pfeffer a.d. Mühle

Pappardelle

400 g	Mehl	1	Olivenöl
4	Eier	1/2 Teel.	Salz

Die Sauce:

1. Wildhase zerteilen und mit Rotwein, Sellerie, Zwiebeln (grob zerteilt), Knoblauch (dito), Fenchel, Lorbeerblatt, Nelken und den Pfefferkörnern 24 Stunden marinieren.
2. Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Sud abseihen, Pfefferkörner und Nelken entfernen. Das Gemüse zurückbehalten. Sud auffangen.
3. In einem Schmortopf 5 El Olivenöl erhitzen. Hasenstücke Portionsweise hinein geben und rundum anbraten. Gemüse dazugeben und unter rühren andünsten. Sud an gießen. Mit Thymianblättchen, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt etwa 2 Std. schmoren.
4. Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und klein hacken. Hasenstücke aus dem Topf nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren.
5. Tomaten, Tomatenmark und das Fleisch unterrühren. 1/2 Bund Petersilie fein hacken und untermischen. Sauce bei milder Hitze weiter köcheln lassen.
6. Inzwischen 4 l Salzwasser aufkochen, Bandnudeln (Rezept s.u.) in 6 - 8 Minuten garen. Abtropfen lassen, 2 El Olivenöl untermischen. Sauce abschmecken und mit den Nudeln vermischen. Restliche Petersilie grob hacken, aufstreuen und servieren.

Pappardelle:

Nudelzutaten zu einem glatten Teig verkneten (bei Bedarf etwas Wasser einkneten). Mit einem feuchten Tuch bedeckt etwa 20 Min. ruhen lassen. Teig drittel, dünn ausrollen und kurz antrocknen lassen. Teigplatten locker zusammenfalten und 2 cm breite Streifen abschneiden. Nudeln bis zum Kochen auf einem bemehlten Tuch ausbreiten.