

Pappardelle alla lepre *(Pappardelle in Hasensauce)*

Für ca. 4-5 Pers.

Für das Ragout:

*1 kg Wildhasen küchenfertig, ausgelöst und die
Knochen extra
3 KAROTTEN
3 Stangen Sellerie
1 Zwiebel
alles in Kleine Würfeln Schneiden
3 Tomaten abgezogen, entkernt und gewürfelt
¼ L Geflügelbrühe
Olivenöl zum Anbraten
1 kleine Chilischote gehackt
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarien die Blätter
3 Salbeiblätter
3 El Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
und zum Überbacken Brauchen Sie kleine bis mittlere
Pastetenformen 200g geriebenen Schafskäse und je
Form 5-6 frische Spinatblätter.
4-5 Feuerfeste kleine Auflaufformen*

Für die Beize:

*3 Selleriestangen
2 mittlere Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
alles grob Zerteilen
1 Tl Fenchelsamen
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelken
6 Pfefferkörner
Gewürze im Mörser zerstoßen
½ l kräftiger Rotwein*

Zubereitung der Beize:

Den Rotwein mit dem Gemüse und dem ausgelösten, in kleine Würfeln geschnittenem Wildhasenfleisch in einer genügend großen Schüssel vermengen. Die Gewürze geben sie in ein kleines Stoffsäckchen (erleichtert später das Herausnehmen) und mischen es unter die Beize, dann 24 Stunden Zugedeckt im Kühlschrank Marinieren.

Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen, auf einen Küchentrepp gut abtrocknen. Die Beize durchsieben und Sud auffangen, für spätere weiter Verarbeitung.

Zubereitung des Ragout :

Das Hasenfleisch abgießen, dabei den Gewürzbeutel und das Gemüse herausnehmen. Die Beize in einer Schüssel auffangen und Beiseitestellen. Die Karotten, Sellerie und Zwiebel in kleine Würfeln schneiden, die Tomaten abziehen ,halbieren, Kerne auswaschen und auch in kleine Würfeln schneiden, würfeln von einer Tomate extra stellen, für die Garnitur .

Knoblauch, Rosmarinblätter, Chilischote(ohne Kerne) und Salbeiblätter fein zerhacken und in einer kleinen Schüssel vermischen.

In einen großen Topf das Olivenöl erhitzen, bis es richtig Heiß ist (leicht raucht). Dann das abgetropfte Hasenfleisch Portionsweise in den Topf geben und Anbraten. Wenn das Hasenfleisch Farbe angenommen hat und rundherum Angebraten ist Nehmen Sie das Fleisch wieder aus den Topf.

Geben Sie wieder etwas Olivenöl in den Topf und geben Sie die Knoblauch-Chili Mischung hinein, 5 min. darin schmoren lassen, das Gemüse dazugeben und weitere 10 min. anschwitzen lassen.

Mit der Geflügelbrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen und ca. die Hälfte von dem Gemüse-Geflügelbrühe Beiseitestellen und mit dem Mixer oder Pürierstab fein zerkleinern, das Brauchen Sie später zum abbinden des Ragouts.

Das Hasenfleisch wieder zurück in den Topf geben, mit dem Tomatenwürfeln und anderen Zutaten kräftig verrühren und weiter Schmoren lassen bis sich die Tomate zerkocht hat.

Mit der Beize Aufgießen und mit Geschlossenem Deckel weiter Köcheln lassen bis das Fleisch bissfest ist.

Geben Sie nun das fein Pürierte Gemüse dazu und lassen es ohne Deckel bei leichter Temperatur gar ziehen bis das Fleisch schön weich ist.

Für die Sauce:

1 L Rotwein

¼ L Geflügelbrühe

die Hasenknochen zerhacken und die Abschnitte

Olivenöl zum anbraten

1 Esslöffel Tomatenmark

½ Esslöffel Mehl

1 Karotte

1 Petersilienwurzel

3 Schalotten

1 Selleriestange

2 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt, ½ Rosmarinzweig, 2 Salbeiblätter,

2 zerdrückte Wacholderbeeren, 3 zerstoßene

Pfefferkörner

Zubereitung der Sauce:

Das Olivenöl in einen passenden Topf erhitzen, dann die Hasenknochen und die Abschnitte darin rundherum scharf anbraten bis sie eine schöne Braune bis dunkel Braune Farbe angenommen haben. Dazwischen schneiden Sie die Karotte, Petersilienwurzel, Schalotten, Selleriestange, Frühlingzwiebeln und Knoblauch in kleine Würfeln (größere Anbratfläche) und geben Sie dann zu den angebräunten Hasenknochen, alles zusammen weiterbraten bis das Gemüse Farbe angenommen hat, danach geben Sie unter Ständigem Rühren das Tomatenmark dazu, bis sich die Ganzen Zutaten vermischt haben und das Tomatenmark einreduziert ist. (Vorsicht beim anbraten des Gemüses und Tomatenmarks das sich leicht anlegt, nicht zu dunkel wird, ansonsten wird die Sauce bitter)

Wenn alles so weit ist, geben Sie die Gewürze dazu und rühren Sie mit dem Kochlöffel das Mehl unter. Danach Löschen Sie den Saucenansatz mit der Geflügelbrühe ab und Rühren, solange bis sich das Mehl aufgelöst hat. Wenn sich alles aufgelöst hat geben sie etwa einen ½ L des Rotweins dazu und lassen alles bei leichter Hitze weiter Köcheln, bis es einreduziert ist, dann geben sie den Rest des Weines dazu. Nach ca. 1 ½ Stunden Gießen Sie die Sauce durch ein Sieb ab und Lassen die durchpassierte Sauce weiter Einköcheln bis Sie eine Sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, wer will kann die Sauce mit Creme Fraice verfeinern.

Für die Pappardelle:

*400 g Mehl
4 Eier
1 EL Olivenöl
½ TL Salz*

Zubereitung des Teiges :

*Das alles zu einen glatten Teig verarbeiten.
Nach Bedarf etwas Wasser einkneten, mit feuchtem Tuch bedecken 20 Min. ruhen lassen. Teig dritteln, auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, kurz antrocknen lassen. Teigplatten jeweils locker zusammenfalten und 2 cm breite Streifen abschneiden. Nudeln bis zum Kochen auf einem bemehlten Tuch ausbreite.*

Fertigstellung der Pappardelle alla lepre :

Die Auflaufformen mit Butter oder Olivenöl auspinseln und die Ränder und Boden mit den, ohne Stiel und gewaschenen Spinat auslegen.

Die al dente gekochten Nudeln (nicht mit Wasser abschrecken) mit dem Ragout und gehackter Petersilie vermischen und in die Auflaufform füllen, dann den zerriebenen oder in grobe Stücke gebrochenen Schafskäse darauf streuen und im vorgewärmten Backrohr bei ca. 180 C-200 C 10 min. überbacken .

Derweilen können Sie die zurückgehaltenen Tomatenwürfel in Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer abschmecken

Auf einen vorgewärmten Teller machen Sie mit der Hasensauce einen Spiegel und stürzen das Ragout darauf.

Granieren Sie den Teller mit ein paar Kerbelblätter aus und verteilen Sie die Tomatenwürfel über das Ragout und den Teller.

Ich wünsche ihnen viel Glück und Spaß beim Nachkochen

Das Rezept finden Sie auch auf meiner Home Page

www.gasthof-zum-stern-nab.de

Jörg Podlesny