

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2022 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Kristin Stavermann

Ricotta-Pappardelle mit Bolognese-Sugo

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

50 g feines Hartweizenmehl
 50 g Mehl, Typ 00
 1 Ei
 100 g Ricotta
 10 g Parmesan
 1 EL Butter
 1 TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Aus Hartweizenmehl, Mehl, Ei, etwas Salz, und Olivenöl einen Nudelteig kneten. Nach kurzer Ruhezeit mithilfe einer Nudelmaschine zu Teigplatten ausrollen und zu Pappardelle schneiden.

Pasta in Salzwasser al dente garen, abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Ricotta mit 2 EL Nudelwasser und etwas geriebenem Parmesan glatt rühren und unter die Nudeln mischen. Noch ein kleines Stückchen Butter zufügen.

Für den Bolognese-Sugo:

150 g grobes Rinderhack
 4 große reife Tomaten
 1 Zitrone
 1 TL Tomatenmark
 50 ml Weißwein
 100 ml Rinderfond
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 Lorbeerblatt
 1 TL brauner Zucker
 1 Prise Zimtpulver
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Kalt abspülen, häuten und entkernen. Anschließend klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Tomatenmark und etwas Zimt zugeben und kurz mitrösten. Tomaten zugeben, mit etwas braunem Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Rinderfond zugießen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit dem Lorbeer zufügen. Alles salzen und pfeffern und die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Danach die Ricotta-Nudeln mit dem Sugo vermischen.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
 1 Zweig Oregano
 1 Zweig Basilikum

Parmesan reiben und über die Pasta mit Bolognese-Sugo streuen. Basilikum und Oregano zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.