

REZEPT

Tajarin mit Neuseelandhirsch-Bolognese



Die Tajarin mit Neuseelandhirsch-Bolognese ist eine der vielen Möglichkeiten, den Neuseelandhirsch von Cervena zu verarbeiten / Foto: Ristorante Caramelo Greco

Zutaten (für 4 Personen):

Fleischsauce:

500 g Hackfleisch vom Neuseelandhirsch, 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 120 g Möhren, 120 g Sellerie, 2 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 150 ml Geflügelfond, 250 ml passierte Tomaten, 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Majoran, 2 Zweige Rosmarin, Salz, Pfeffer

Pasta:

300 g Weichweizenmehl, 200 g Hartweizenmehl, 100 ml Wasser, 13 Eigelb, Salz

Zubereitung:

Sauce:

Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Möhren und Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.

Gemüsewürfel, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Anschließend das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten, bis es leicht bräunt. Das Tomatenmark zufügen, gut mit dem Hackfleisch mischen und drei bis fünf Minuten anrösten. Den Geflügelfond zügig dazugeben, damit die Flüssigkeit schnell verdampft und die Aromen erhalten bleiben. Dann die passierten Tomaten zufügen und alles mischen. Die Sauce offen etwa 20 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist. Die Kräuterzweige fein hacken, in die Sauce geben und kurz mit aufkochen.

Pasta:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und dann mit einer Nudelmaschine etwa 30 Zentimeter

lange Tjarin (Bandnudeln) formen. Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser etwa zwei bis drei Minuten aufwallen lassen.

Anrichten:

Die heißen Tjarin mit der Sauce vermischen und in einem tiefen Teller anrichten. Auf Wunsch mit Parmigiano Reggiano bestreuen.