

# Wildschwein Ragout

6 Personen

## ZUTATEN

Für das Ragout:

- ½ große weiße Zwiebel
- 10 rosa Pfefferkörner
- 6 EL getrocknete Pilze
- 150 g Shitake Pilze
- 150 g Champignons
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Salbeiblätter
- 1 TL Thymian
- 500 g Wildschweinwurst oder Wildschwein Faschiertes
- 100 g Pecorino
- weißer Pfeffer
- Meersalz
- 20 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Hühnerbrühe
- 80 ml Obers
- 1 weißer Trüffel

Für die Pappardelle Pasta:

- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 500 g Griesmehl
- 1 Prise grobes Salz
- 2-3 EL Olivenöl
- 9 Eier



## ZUBEREITUNG

Für die Pappardelle Pasta:

Beide Mehlsorten sieben und in einer Rührschüssel gut miteinander vermischen. Salz hinzufügen.

Nach und nach die Eier hinzufügen, während das Mehl in der Rührschüssel mit dem Knethaken des Mixers geknetet wird. Olivenöl hinzugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit für 5-10 Minuten kneten. Der Teig sollte seidig glänzen.

Pastateig für zwölf Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag ist der Teig schön flexibel. Auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen.

## *Wildschwein Ragout*

---

### ZUBEREITUNG

Je  $\frac{1}{4}$  Teigmasse abschneiden und so oft durch die Nudelmaschine geben, bis die Teigblätter 2 mm dick sind. Mit Mehl bestäuben, damit die Pastablätter nicht zusammenkleben. Anschließend zusammenfalten und für die Pappardelle in Streifen schneiden. Nochmals ganz fein mit Mehl bestäuben, damit die frisch geschnittenen Seiten nicht kleben, und locker aufgeschüttelt beiseitelegen.

Für das Ragout:

Um die getrockneten Pilze zu rehydrieren, die Pilze in heißem Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abgießen, die Pilzflüssigkeit aufheben und die Pilze zusammen mit den anderen Pilzen fein würfeln.

In der Zwischenzeit die halbe Zwiebel sehr fein würfeln und mit einer Mischung aus  $\frac{1}{2}$  Butter und  $\frac{1}{2}$  Öl auf sehr kleiner Flamme kurz glasieren, aber nicht anbräunen. Sobald die Zwiebel glasig ist, die Temperatur auf mittlere Stufe erhöhen, die gewürfelten Pilze hinzugeben und anbraten, bis sie gar sind. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter hinzugeben und 3-4 Minuten köcheln lassen. Mischung in eine Schale geben und beiseitestellen. Die Pfanne auswischen und erneut Öl in die Pfanne geben, um das Wildschwein-Faschierte bei schwacher bis mittlerer Hitze anzubraten, ohne dass es Farbe nimmt.

Sobald es gar ist mit Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt hinzufügen und 3-4 Minuten einkochen lassen, so dass die Sauce auf die Hälfte reduziert wird. Dann die Pilz-Zwiebel-Mischung, die rosa Pfefferkörner, die zurückbehaltene Pilzbrühe und die Hühnerbrühe hinzugeben und die Mischung erneut um die Hälfte einkochen lassen.

Zum Schluss Sahne hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen, bis die Soße gut andickt ist. Nach Belieben würzen.

Im größtmöglichen Topf Salzwasser aufkochen (es sollte so salzig wie Meerwasser schmecken). Die vorbereiteten Nudeln portionsweise kochen, damit sie nicht zusammenkleben. Sobald sie al dente sind, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in die Pilzsauce geben, dabei etwas Kochsud zurückbehalten. Immer wieder abschmecken, und überprüfen, dass die Sauce nicht verwässert, sondern eindickt.

Mit geriebenem Pecorino, geriebenem weißen Trüffel servieren.