

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 11. Jänner 2017**



**Rezept von Richard Rauch**

### **Wildschwein-Sugo, Rote-Rüben-Pasta**

**2 Stunden/ aufwendig**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, 1 EL Meersalz, 1 Zweig Thymian (gezupft), 1 Zweig Rosmarin (gezupft), 5 Pimentkörner, 1 TL Korianderkörner; 500 g Wildschweinfleisch (Wade, Hals, Schulter), 1 Liter Olivenöl (ersatzweise Gansfett, Entenfett, Schweineschmalz), 40 g Schokolade (100 % Kakaoanteil), 100 g Rote Rüben, 4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 500 ml Wildfond, 150 ml Rote Rübensaft, Parmesan, 1 TL Kakaobohnen,.

Für den Nudelteig: 150g Hartweizengrieß, 150g griffiges Mehl, 2 Eier, 5 Eidotter, 1EL Wasser

#### **Zubereitung**

Für den Nudelteig alle Zutaten glatt zu einem Teig verkneten, in Klarsichtfolie einschlagen und zwei Stunden kalt stellen.

Meersalz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Korianderkörner in einem Mörser zu einer Gewürzmischung zerstoßen. Das Fleisch in Würfel schneiden, das Olivenöl in einem Schmortopf auf 90-95 °C erwärmen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung und den Lorbeerblättern darin 1-2 Stunden konfieren (oder im Rohr bei 140-150 °C). Danach klein schneiden.

Rote Rübe, Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 4 EL vom Schmorfett in einem Topf erhitzen und darin das Gemüse in 2 bis 3 Minuten bei milder Hitze anbraten. Das Fleisch mit Rosmarin und Thymian zugeben, mit Wildfond aufgießen und 30 bis 45 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss noch die Schokolade zugeben und je nach Geschmack noch etwas nachwürzen.

Den Nudelteig ausrollen und zu Tagliatelle schneiden. In Salzwasser kochen. Den Rote Rübensaft um zwei Drittel reduzieren und die frisch gekochte Pasta darin schwenken. Mit dem Wildschwein-Sugo auf Tellern anrichten, mit Kakaobohnen und Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Das Sugo auskühlen lassen hacken und als Raviolifülle verwenden.