

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Pappardelle mit Gansl & Maroni

30 Minuten /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Nudelteig*, 24 Maroni, 200 g gebratenes Gansfleisch (in Würfel geschnitten), 100 ml Ganslsauce**, 2 Schalotten, 2 Rosmarinzwige, 250 ml Rindsuppe, 20 ml Apfelbalsamessig, 20 ml frisch gepresster Orangensaft, 2 Zweige Majoran, 1 EL frische Preiselbeeren, 1 TL Butter, 1 EL geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer.

Zum Servieren: frischer Majoran und Liebstöckel, etwas Parmesan.

Zubereitung

Die frischen Maroni kreuzweise einschneiden und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Rohr bei 180-200 °C 18 Minuten garen und anschließend schälen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen (Stufe 7-8) und in etwa 1,5 - 2 cm dicke Streifen schneiden. In gesalzenem, leicht siedendem Wasser in etwa 90 Sekunden al dente kochen, danach abseihen.

Die fein geschnittenen Schalotten, Rosmarin, Preiselbeeren, Maroni und das Gansfleisch in etwas Butter anschwitzen. Mit Essig und Orangensaft ablöschen, mit Ganslsauce und Suppe auffüllen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen. Die frisch gekochten Pappardelle untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Tellern anrichten und mit etwas Parmesan, Majoran und Liebstöckel servieren.

*Nudelteig:

Zutaten: 15 Dotter, 500 g Hartweizengrieß, 4 cl Wasser, 1 TL Salz

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem kompakten Teig kneten und vor dem weiterverarbeiten mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

*Ganslsauce:

Zutaten: 500 g Gansflügel & Abschnitte, 50 g Sonnenblumenöl, 1 große Zwiebel, ¼ Knollensellerie, 1 Karotte, ½ Lauchstange, 2 EL Tomatenmark, 750 g Rotwein, 250 g roter Portwein, 2 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 3 l Kalbsfond, 2 EL

Preiselbeermarmelade, 1 Rosmarinzweig, 1 TL Zucker, 80 g braune Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Apfelbalsamessig.

Zubereitung: Die Gansflügel im vorgeheizten Ofen bei 180°C 45 Minuten rösten. Das Wurzelgemüse grob schneiden und mit Sonnenblumenöl in einem weiten Topf kräftig rösten. Das Tomatenmark kurz mit rösten und mit Rotwein und rotem Portwein mehrmals ablöschen und immer wieder ein reduzieren. Das geröstete Gansl dazugeben und mit dem Fond (ersatzweise Gemüsefond) und den Gewürzen auffüllen. Den Ansatz 2 Stunden leicht köcheln lassen und mehrmals degreissieren. Abpassieren und mit den Kräutern, Preiselbeermarmelade und Zucker auf ein Drittel reduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Apfelbalsamessig und brauner Butter abschmecken.