

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Dominik Grüner



## Reh-Bolognese mit gegrillten Steinpilzen auf Kakao-Pappardelle, mit Preiselbeer-Orangen-Gremolata

**Koch: Dietmar Öller**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kakao-Pappardelle

- 175 g Weizenmehl Type 00
- 175 g Hartweizenmehl
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 3 EL Backkakao
- 1 EL Butter

Für die Preiselbeer-Orangen-Gremolata

- 4 EL Preiselbeeren
- Abrieb einer Bio-Orange
- 2 Thymianzweige
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

Für die Reh-Bolognese

- 4 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln

- 4 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 750 g faschiertes Rehfleisch
- 300 ml passierte Tomaten
- ¼ l Rotwein oder Portwein
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Limettenblätter
- Salz
- Pfeffer
- ½ Sellerieknolle
- 1 Sternanis
- ½ Zimtstange
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 2 EL Preiselbeeren
- 4 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Butter
- frische Kräuter (z.B. Zitronenthymian, Bohnenkraut)
- Optional: Parmesanrinde & Speckschwarte

Für die Garnitur

- 4 frische Steinpilze
- geriebener Parmesan
- frische Kräuter

### Zubereitung

1. Für die Kakao-Pappardelle zuerst die beiden Mehl-Sorten fein sieben. Dann die Eier, das Salz, das Pflanzenöl und den Backkakao dazugeben und mit den Händen zu einem kompakten Teig verkneten. Die Konsistenz sollte so sein, dass der Teig gerade zusammenhält. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 3 Stunden ruhen lassen. Der Teig kann auch über Nacht im Kühlschrank ruhen.

**Tipp:** Je nach Größe der Eier kann etwas Mehl oder Wasser hinzugefügt werden, um die richtige Konsistenz zu erreichen.

2. Nach der Ruhezeit den Teig portionsweise durch die Nudelmaschine geben und zu der gewünschten Dicke ausrollen. Diesen dann in 1,5 cm breite Streifen schneiden.

3. Für die Gremolata die Preiselbeeren, den Orangenabrieb, die gezupften Thymianblätter und die Knoblauchzehen in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Währenddessen das Olivenöl einlaufen lassen.

4. Für die Reh-Bolognese die getrockneten Steinpilze etwa 20 Minuten in einer Schüssel in etwas Wasser einweichen.

5. Nun die Zwiebeln, die Karotten, den Sellerie und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf in dem Butterschmalz glasig dünsten. Dann das faschierte Reh hinzufügen und kräftig anbraten, um Röstaromen zu erzeugen. Das Tomatenmark beifügen, mit Rot- oder Portwein ablöschen und die Bolognese etwas reduzieren lassen.

6. Dann die passierten Tomaten, die Wacholderbeeren, die Lorbeerblätter, die Limettenblätter, die vorher eingeweichten, ausgedrückten und gehackten Steinpilze, die Preiselbeeren, den Zimt und den Sternanis hinzufügen. Optional kann auch etwas Parmesanrinde oder Speckschwarte hinzugefügt werden. Alles kurz aufkochen lassen und danach mindestens 3 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Die Bolognese mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

**Tipp:** Um die Gewürze später wieder leichter entfernen zu können, kann man diese in ein Tee-Ei geben.

7. Die frischen Pappardelle in einem Topf in gut gesalzenem Wasser 2-3 Minuten weichkochen und danach herausnehmen und mit der Bolognese und 1 EL Butter vermengen.

8. Zum Schluss die frischen Steinpilze kurz in Butterschmalz anbraten. Die Kakao-Pappardelle mit der Reh-Bolognese in einem tiefen Teller anrichten, mit frischen Kräutern und geriebenem Parmesan bestreuen und mit der Preiselbeer-Orangen-Gremolata und den gebratenen Steinpilzen garnieren.