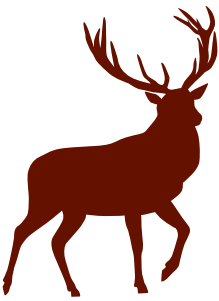




Fotos: Jannik Hennefarth



RAGOUT VOM ROTWILDHERZ

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

i

Alternativ können auch drei Rehherzen verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- › ein Herz vom Rotwild
- › 500 g Linguine
- › zwei Zwiebeln
- › nach Bedarf drei Knoblauchzehen
- › eine Hand voll Kirschtomaten
- › eine Hand voll Champignons
- › Rosmarinzweige
- › Salz und Pfeffer
- › Ein Löffel Tomatenmark
- › 500 ml Rotwein
- › 125 ml Wildfond/
Rinderfond
- › Butterschmalz zum Braten

ZUBEREITUNG

- › Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden, bei Bedarf Knoblauch kleinhacken und mit Butterschmalz anschwitzen. Die Tomaten einmal oberflächlich einschneiden, die Champignons vierteln, mit den Rosmarinzweigen ebenfalls hinzugeben und schmoren lassen. Das Tomatenmark mittig hinzugeben und anrösten.
- › Zwischenzeitlich das Herz versäuern – Fett, knorpeliges Gewebe und Herzklappen herauschneiden und in grobe Stücke würfeln.
- › Das angeschwitzte Gemüse herausnehmen, Topf kurz säubern und neues Butter-

schmalz hineingeben. Die Herzwürfel scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rotwein ablöschen sowie den Wildfond hinzugeben.

- › Alles für etwa zwei bis zweieinhalb Stunden köcheln lassen und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.
- › Linguine in Salzwasser al dente kochen, abgießen und auf den Tellern anrichten.
- › Ragout auf die Nudeln geben, frisch gemahlene Pfeffer und etwas Salz darüber geben.
- › Zu Tisch!

