

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17.06.2024** ▪  
**Leibgericht mit Björn Freitag**



**Matthias Kramer**

**Selbstgemachte Tagliatelle mit Reh-Bolognese**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

2 Eier, Größe M  
 200 g Weizenmehl, Type 405  
 ½ TL Salz

Das Mehl mit Eiern und Salz in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten. Er sollte eine leicht bröselige Konsistenz haben. In Frischhaltefolie einschlagen und wenn möglich 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und Bahnen mit einer Nudelmaschine in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser al dente garen.

**Für die Reh-Bolognese:**

300 g Rehackfleisch  
 100 g geräucherter Speck  
 1 große Tomate  
 1 große Karotte  
 1 Paprikaschote  
 ½ Stangensellerie  
 1 rote Chili  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 2 EL Tomatenmark  
 300 g passierte Tomaten  
 250 ml Wildfond  
 250 ml weißer Portwein  
 250 ml trockener Rotwein  
 1 Spritzer heller Balsamico  
 ½ Bund Liebstöckel  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 2 EL geräuchertes Paprikapulver  
 1 EL gerebelter Oregano  
 1 EL gerebelter Thymian  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden. Fäden vom Sellerie ziehen und in Stückchen schneiden. Alles in einer Pfanne mit Öl andünsten. Rehackfleisch dazugeben und anbraten. Paprika und Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Beides zusammen mit gewürfelten Tomaten in die Pfanne geben. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Portwein ablöschen. Rotwein und Fond angießen und kurz aufkochen lassen. Liebstöckel und Petersilie fein hacken und dazugeben.

Mit Paprikapulver, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit Balsamico würzen. Bolognese für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die gekochten Nudeln mit in die Bolognese geben und durchschwenken.

**Für die Garnitur:**

30 g Parmesan  
 1 Zweig Basilikum

Parmesan reiben und Basilikum grob hacken. Beides über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.