

Herzragout mit Pfifferlingen in Portwein-Whisky-Sauce auf Papardelle



Herzragout mit Pfifferlingen in schlotziger Sauce auf Papardelle

Herz ist ein kräftiger Muskel, kräftiger als anderes Muskelfleisch. Er kann deswegen auch wie ein Steak zubereitet werden, indem man es in dünne Scheiben schneidet und in Butter anbrät. Besser eignet es sich jedoch als Schmorfleisch und sollte mindestens 2 Stunden schmoren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Herz (Rind, Kalb oder Schwein)
- 200 g frische Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Portwein (hier portugiesischer Astrada Tawny Port

Wine)

- 100 ml Whisky (hier schottischer Ballantines)
- 400 ml Gemüsefond
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark
- 1 TL Crema di Balsamico
- 1 TL Senf
- 2 rote Chilischoten

- $\frac{1}{4}$ Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 6 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

- 250 g Papardelle (hier De Cecco)
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.

Das Herz in Scheiben schneiden und dann in gröbere Würfel. Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, die Knoblauchzehen in dünne Scheibchen und die Frühlingszwiebel klein schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und alles zusammen für 4–5 Minuten kräftig darin anbraten, bis es etwas Flüssigkeit zieht. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anbraten.

Mit dem Portwein ablöschen und ihn über 10–15 Minuten komplett reduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann mit dem Whisky ablöschen und flambieren. Achtung: Bei einer solch großen Menge von Whisky können die Flammen schon sehr hoch schlagen. Also alles Brennbares in der Nähe des Topfes entfernen. Ausserdem wird der Topf innen an den

Topfseiten schwarz „abgefackelt“, weil es doch mehrere Minuten dauert, bis der Alkohol verbrannt ist. Dann den Whisky ebenfalls komplett reduzieren.

Mit dem Gemüsefond ablöschen und den Crema di Balsamico, Senf und die Chilischoten im Ganzen hinzufügen. Schließlich noch die weiteren Gewürze. Alles mit Salz und Pfeffer zusätzlich würzen und zugedeckt 2 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen.

30 Minuten vor Ende der Garzeit die Pfifferlinge kurz prüfen, ob schadhafte Pilze darunter sind und diese aussortieren. Dann die Pfifferlinge in einer kleinen Pfanne in Butter kurz einige Minuten kräftig anbraten. Zum Herzragout hinzufügen und die letzten 30 Minuten mitschmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Papardelle nach Anleitung zubereiten. Die Lorbeerblätter und Chilischoten aus dem Ragout herausnehmen und – wenn möglich – auch einige von den anderen ganzen Gewürzen.

Papardelle auf zwei großen Teller anrichten und von dem Herzragout darüber geben. Großzügig mit der Sauce übergießen. Mit etwas frischem Schnittlauch garnieren.