

Putenoberkeule mit Pilz-Sauce auf Pappardelle



Fleisch, Pasta, Sauce

Ein Gericht ganz nach meinem Geschmack und nach dem Motto meines Foodblogs: Fleisch, Nudeln und Sauce. Das Sößchen mit Cognac, Weißwein und Fond, aber auch den frischen Pilzen ist lecker. Kräuter und Senf tun das ihrige dazu. Dazu natürlich echte italienische Pasta.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Putenoberkeule, ca. 1,3 kg (oder 2 kleine Putenoberkeulen, à ca. 650 g)
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- 5 Champignons
- eine Portion Pfifferlinge

- einige Steinpilze
- 2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- eine kleine Portion Pinienkerne

- Cognac
- 350 ml trockener Weißwein
- 250 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- 1 TL Dijonsenf

- 6 Zweige frischer Thymian
- 6–8 Zweige frischer Oregano
- scharfer Rosenpaprika
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 500 g Pappardelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und kleinschneiden. Pilze in grobe Stücke schneiden. Putenoberkeule auf beiden Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Butter in einem Bräter erhitzen und bei mittlerer Temperatur die Putenoberkeule auf beiden Seiten jeweils einige Minuten schön kross anbraten. Die Butter soll dabei nicht verbrennen. Danach die Keule herausheben und das Gemüse mit den Pilzen in der Butter 5–6 Minuten anbraten. Mit einem guten Schuss Cognac ablöschen, die Röststoffe mit einem Kochlöffel vom Boden des Bräters ablösen und alles verrühren. Flambieren. Dabei darauf achten, dass nichts Brennbares in der Nähe des Bräters steht. Wenn die Flamme erloschen ist, Weißwein und Fond dazugeben und den Senf einrühren. Frische Kräuter im Ganzen, Pfefferkörner und Pinienkerne in die Sauce hinzugeben. Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Pappardelle nach Anleitung

zubereiten. Die Sauce der Putenoberkeule mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken – vermutlich ist die Sauce aber aufgrund der Zutaten schon so kräftig und würzig, dass nicht nachgewürzt werden muss. Die Pappardelle auf den Tellern verteilen. Die Keule längs zum Knochen in Scheiben aufschneiden und auf die Teller verteilen. Großzügig Sauce mit den Pilzen über der Pappardelle verteilen und alles servieren.