

Pansen in Tomatensauce mit Penne Rigate



Würzige Sauce, Pansen mit Whiskey-Aroma und Pasta

Bei der Zubereitung von Pansen hatte ich schon des öfteren überlegt, ihn in einer Tomatensauce zuzubereiten. Aber da ich Pansen gern sehr scharf und kross in Butter angebraten mag, koche ich ihn nicht lange in der Tomatensauce mit. Ich bereite diese fast fertig zu, brate den Pansen parallel dazu kross an und flambiere ihn mit Whiskey. Dann gebe ich ihn kurz vor Ende der Garzeit der Sauce hinzu und erhitzte ihn nur noch.



Das Flambieren

Ich habe mir für die Sauce einige besonderen Gewürze überlegt. Beim Recherchieren in Rezepten stieß ich vor kurzem auf recht ungewohnte Gewürze für eine Tomatensauce wie Gewürznelke, Sternanis, Muskat und Ingwer.

Das Gericht ist herrlich aromatisch und geschmacklich rund. Die Sauce ist durch die Gewürznelken schön würzig. Zitronenschalen-Abrieb und Zitronensaft verleiht ihr etwas Frische. Und der Pansen ist schön knusprig, wird beim Erhitzen in der Sauce jedoch weich und hat ein herrliches Whiskey-Aroma. Das wird eines meiner bevorzugten Innereingerichte.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 3 l Gemüsefond
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)

- trockener Weißwein
- 8 cl Whiskey
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Gewürznelken
- 1 Stück Sternanis
- $\frac{1}{4}$ TL Muskat
- 1 TL Ingwer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.
30 Min.

Fond in einem großen Topf erhitzen und Pansen darin 3 Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in kurze, schmale Streifen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Gewürznelken und Sternanis in einen Mörser geben und fein mörsern. Nelken, Sternanis, Muskat und Ingwer zum Gemüse geben und einige Minuten mit anbraten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Alles verrühren. Zitronenschale einer viertel Bio-Zitrone auf einer Küchenreibe abreiben und hinzugeben. Saft einer halben Zitrone ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 10 Minuten bei hoher Temperatur scharf anbraten. Whiskey hinzugeben und Pansen flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit der Sauce Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pansen in die Sauce geben und einige Minuten darin erhitzen.

Sauce abschmecken.



Mit Petersilie garniert

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Pansen mit Sauce darüber geben. Etwas kleingeschnittene Petersilie darüber verteilen.