

# Herz-Ragout mit Reginette

Hier habe ich einmal aus einer Innereie, und zwar Schweine-Herz, ein schönes Ragout zubereitet.

Ich schneide das Herz in kurze Streifen.

Zusätzlich gebe ich frische Champignons hinzu. Und Tomaten, die ich blanchiere und entkerne, also nur das Fruchtfleisch verwende. Die Tomaten schmelzen bei der langen Schmorzeit in der Sauce und lösen sich auf.

Wie es bei einem guten Ragout sich gehört, schmore ich das Ganze 2 Stunden lang.

Dazu gibt es als Beilage italienische Pasta, und zwar Reginette.

[amd-zlrecipe-recipe:472]

---

## Reginette mit Zucchini-Riesling-Sauce

Dies ist das dritte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Zucchini und als Riesling den Riesling „Löhrer Berg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Reginette.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte die Überlegung, die Zucchini oder sogar die Pasta direkt in Riesling zu garen. Pasta oder Zucchini würden dann noch mehr den Riesling-Geschmack annehmen. Ich bin von dieser Überlegung allerdings wieder abgekommen.

Außerdem hatte ich überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Und wie immer gilt das Motto, die Sauce wartet auf die Pasta, und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also gibt man nach dem Garen die Pasta in die Sauce, vermischt alles gut und gibt dann Pasta mit Sauce in tiefe Pasta-Teller.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:449]