Hühnerherz-Ragout auf Tagliatelle

Zarte Hühnerherzen, sämige Sauce, selbstgemachte Tagliatelle. Ein Gericht, dass sowohl von Hausfrauen als auch gehobenen Restaurant gereicht wird. Eins, das wir ebenso gerne auf der Couch schlemmen, wie wir es zu feinen Dinner Abenden reichen. Eins nachdem man sich die Finger ablecken möchte. Du hast ein paar Stunden Zeit? Dann belohne dich selbst mit dieser feinen Köstlichkeit.



Hühnerherz-Ragout auf Tagliatelle | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 200 Gramm Hartweizengrieß | 200 Gramm Mehl plus circa 20 Gramm zum Ausrollen | 225 Milliliter Wasser | 600 Gramm Hühnerherzen | 500 Gramm Möhren | 500 Gramm Zwiebeln | 600 Milliliter Geflügelfond (ich empfehle selbstgemachten) | 450 Milliliter Rotwein | 200 Milliliter Portwein | 20 Gramm Stärke (zum Einkochen Kartoffelstärke) | 50 Gramm Butter | 1 Esslöffel Olivenöl | 1,5 bis 2 Esslöffel Salz | 2 Lorbeerblätter



Hühnerherz-Ragout auf Tagliatelle | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Stunden): 1. 400 Gramm Zwiebeln samt Schale halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einem Topf mit ein wenig Öl anrösten. 2. Währenddessen die Möhren samt Schale grob hacken und dazugeben. 3. Lorbeerblätter dazugeben, umrühren und das Gemüse Farbe nehmen lassen (die Zwiebeln sollen Schwarze stellen haben). 4. Mit 350 Milliliter Rotwein ablöschen. 5. Portwein und Geflügelfond dazugeben und das Ganze auf kleiner Flamme circa zwei Stunden köcheln lassen. 6. In der Zwischenzeit 200 Gramm Hartweizengrieß mit 200 Gramm Mehl, 225 Milliliter Wasser sowie einer Prise Salz vermengen und von Hand oder mit Hilfe einer Küchenmaschine mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigem Teig verkneten. 7. Teig in eine luftdichte Dose geben und 30 Minuten kühl stellen. 8. Nachdem der Teig geruht hat, diesen ausrollen. 9. Dann durch eine Nudelmaschine geben und schrittweise dünner stellen oder komplett mit einem Nudelholz ausrollen (ggfs. mit Mehl bestäuben). 10. Teig in circa ein Zentimeter dicke Streifen schneiden oder durch den Tagliatelle-Aufsatz der Nudelmaschine geben (ggfs. mit Mehl bestäuben). 11. So drapieren, dass sie nicht zusammenkleben. 12. Bevor die zwei Stunden um sind, die Hühnerherzen gründlich waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen sowie die Zwiebeln schälen und in feine Halbringe schneiden 13. Die Sauce passieren (durch ein feines Sieb geben und dabei das Gemüse leicht ausdrücken) und in einem sauberen Topf aufkochen und runter reduzieren. 14. Restlichen Rotwein mit Stärke mischen und unter die Sauce rühren, bis diese andickt. 15. Sauce mit Salz abschmecken. 16. Hühnerherzen und Zwiebelringe in Butter scharf anbraten, dann in die Sauce geben und in dieser auf kleiner Flamme circa zehn Minuten gar ziehen lassen. 17. Die frische Pasta circa eine Minute in sprudelnd kochendes Salzwasser geben, (getrocknete Pasta circa fünf bis sieben Minuten). 16. Tagliatelle mit dem Hühnerherzragout anrichten.

Dazu passt hervorragend: Blattsalat mit fruchtigem Dressing!

Jetzt noch mehr Pasta-Rezepte, italienische Rezepte, Fleischgerichte und Rezepte mit Hühnchen entdecken!

Nährwerte/Boden: 791 Kalorien | 23 Gramm Fett | 79 Gramm Kohlenhydrate | 37 Gramm Eiweiß