

ZUTATEN

(4 Portionen)

Teig

250 g Vollkornmehl
250 g Hartweizengrieß
3 Eier
2 EL Olivenöl
160 g Eigelb
Salz

Soße

1 Karotte
1/2 Zeller
3 Schalotten
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
Olivenöl
6 EL geschälte Saubohnen
1 Knoblauchzehe
Thymian
Oregano
1/8l Weißwein
200 g passierte Tomaten
Salz, Pfeffer

Geschnetzeltes Reh

1 Rehschale
Salz, Pfeffer
Öl

Garnierung

Selchkäse, Pinienkerne



Vollkorntagliatelle mit geschnetzeltem Reh

GEORG SIEDLER



FOTOS FLORIAN SCHULTE

Zubereitung

Vollkorntagliatelle: Vollkornmehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl, Eigelb und Salz in eine Schüssel geben und sorgfältig miteinander verkneten. Danach in kleine Päckchen formen und zum Rasten in den Kühlschrank stellen. Nach der Abkühlphase den Teig mit der Nudelmaschine etwa 2 mm dünn ausrollen und auf die gewünschte Breite schneiden. In gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Soße: Für die Soße die Karotte, den Zeller, die Schalotten sowie den roten und gelben Paprika in Würfel schneiden. Die Schalotten in Olivenöl langsam anschwitzen und das gewürfelte Gemüse, die Saubohnen, die Knob-

lauchzehe, Thymian und Oregano beimengen. Mit Weißwein ablöschen und weiterköcheln lassen. Danach die passierten Tomaten beimengen, die Soße für etwa 8 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Reh:** Die Rehschale säubern und von Sehnen befreien. Anschließend in fingerdicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Innen sollte das Fleisch leicht rosa sein.

Garnierung: Die gekochten Nudeln durch die heiße Soße ziehen, das Fleisch daraufsetzen und den Selchkäse in beliebiger Menge darüberhobeln und gegebenenfalls mit gerösteten Pinienkernen verfeinern.

Georg Siedler ist Küchenchef im Heurigenrestaurant Siedler in Hundsheim, Bezirk Krems.



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Fotostrecke und Film in
der WEIDWERK-App!