



Hühnerherzenragout

mit selbst gemachten Tagliatelle

„Alle essen Chicken – aber kaum einer denkt daran, dass die auch mehr als Brust und Keule haben.“ Beim ersten Ma(h)l also ein engagiertes Liebesmahl – das 100 Prozent in Koljas Herz getroffen hat.

Für 2 Personen

Für die Tagliatelle

350 g Hartweizengrieß
125 g Mehl
6 Eigelb
3 Eier
Olivenöl
frisch geriebene Muskatnuss
Salz

Für das Ragout

2 Zwiebeln
600 g Hühnerherzen
2 EL Butter
etwas Mehl zum Bestäuben
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Flasche Pinot Noir (0,75 l)
100 ml Portwein
200 ml Gemüsebrühe
Petersilie

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten plus 30 Minuten

Ruhezeit für den Teig

Alle **Zutaten** für die Tagliatelle zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die **Zwiebeln** für das Ragout schälen und würfeln. Die **Hühnerherzen** putzen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln in der **Butter** anbraten, dann die Hühnerherzen zugeben und leicht mit **Mehl** bestäuben. **Salzen, pfeffern** und das **Lorbeerblatt** zugeben. Anschließend nach und nach mit **Rotwein** und **Portwein** ablöschen. Immer wieder einkochen lassen und zum Schluss etwas **Gemüsebrühe** angießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten leise köcheln lassen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine ausrollen, zu Tagliatelle schneiden und in kochendem **Salzwasser** bissfest garen.

Das Ragout nochmals abschmecken, die **Petersilie** fein hacken, unterheben und das Ragout mit den Tagliatelle servieren.

