Fettuccine mit Hühnermägen-Ragout

Gefrorene Hühnermägen bekommt man am ehsten bei Grossverteilern oder in türkischen Läden, ev. auch beim Italiener. In der Regel sind sie bereits aufgeschnitten und dressiert, so entfällt das Entfernen der gelben und bitteren Schicht auf der Innenseite der Mägen. Trotzdem sollte man die Mägen nach Rückständen dieser Schicht absuchen und diese allenfalls entfernen.

Die Mägen bringen einen guten Hühnergeschmack mit, viel kräftiger als dies bei Pouletfleisch der Fall ist. Aber das zähe Muskelfleisch muss lange geschmort werden, so gegen 2 Stunden. Dann ist es von gutem, festem Biss, aber nicht mehr zäh.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Hühnermägen gefroren
40g	Zwiebel
1dl	Weisswein
2cm	Peperoncino
2dl	milde Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
1	Zweig frischer Rosmarin
2El	Sauerrahm
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
150g	Fettuccine

Zubereitung

Aufgetaute Hühnermägen mit Haushaltpapier trocken tupfen und eventuell nachparieren (siehe Einleitung). Mägen zu groben Stücken schneiden.

Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu Streifchen schneiden.

Mägen zusammen mit den Zwiebelsteifen in Olivenöl anbraten bis die Zwiebel leichte braune Ränder zeigt. Mit Weisswein ablöchen und zur Hälfte einkochen lassen. Hühnerbouillon dazugiessen, Peperocino, Rosmarinzweig und Lorbeerblätter zugeben.

Ungefähr 2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Ev. etwas Wasser nachgiessen, damit die Herzen immer im Saft liegen. Das Garen der Hühnermägen kann recht unterschiedlich lange dauern, darum eine Bissprobe machen. Gegen Schluss sollte die die Sauce bis auf eine kleinen Rest eingekocht sein. Ev. ohne Deckel ein paar Minuten köcheln lassen.

Fettuccine in Salzwasser gar kochen.

Sauerrahm in das leicht köchelnde Hühnerherzenragout einrühren, kurz köcheln lassen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fetttucine abgiessen, zu den Hühnerherzen geben und vermischen. Ev. etwas Pastawasser zugeben.