



Kalbshackfleisch cinque Pi mit Penne ricce

Die klassische Pastasauce mit den 5 P: Pomodoro, Panna, Prezzemolo, Pepe und Parmigiano. Sie passt nicht nur zu Pasta, sondern auch zum mildem Kalbshackfleisch. Was zusammen auch wieder wie eine Pastasauce verwenden lässt. Mein Favorit für Kalbshackfleisch ist die durch den Fleischwolf getriebene Kalbsschulter. Sie ist von reichlich Bindegewebe und Fett durchzogen, was ihr ein delikates Aroma verleiht und das Hackfleisch schön geschmeidig macht.

Dazu passen klassische Pastasorten wie Spaghetti, Penne, Fettuccine, Farfalle, und auch die gut schweizerischen Hörnli (Ghackets und Hörnli!). Sehr gut geeignet sind die Penne ricce, sie sehen aus wie eine vom Wind eingerollte Fahne und nehmen die Sauce in ihren Hohlräumen sehr gut auf.

Penne ricce gibts von der Pastamanufaktur Agnesi in Ligurien, sie sind auch bei der Migros erhältlich.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Kalbshackfleisch von der Brust
1	Zwiebel ca. 50g
7cl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
1,5dl	Passata di Pomodoro
1dl	Vollrahm
1	handvoll glatte Petersilie
40g	Parmesan
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel klein hacken, Petersilie eher grob hacken. Parmesan fein reiben. Etwas Petersilie und Parmesan zur Dekoration beiseite stellen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel zugeben. Hackfleisch klümpchenweise zugeben und ohne zu bewegen 3 Minuten braten lassen. Mit wenig Pfeffer würzen. Mit Weisswein ablöschen, gut verrühren damit sich die Klümpchen auflösen und den Wein bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen.

Bouillon dazugießen und leicht köcheln lassen bis auch die Bouillon fast ganz eingekocht ist (ca. 30 Minuten).

Passata und Petersilie zugeben und weitere 8-10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Rahm und Parmesan untermischen, kurz und kräftig aufkochen und mit Pfeffer abschmecken. Pfanne von der Herdplatte ziehen und das Hackfleisch 2-3 Minuten nachziehen lassen.

Hackfleisch mit den Penne anrichten und mit dem Rest der Petersilie und des Parmesans bestreuen.







