

EIN PRIMI PIATTI FÜR DIE LUST AM KOCHEN

Ein Primi Piatti für die Lust am Kochen

Vor einigen Wochen durfte ich ja das neue Magazin „Lust am Kochen“ probelesen. Die erste Ausgabe hat sich rund um das Thema Tapas gedreht und ich war wirklich begeistert. Klar, ich liebe Tapas einfach! Zwei der Rezepte habe ich euch [hier](#) und [hier](#) vorgestellt. Als dann die Anfrage kam ob ich Lust hätte, für die nächste Ausgabe zum Thema Toskana, ein Rezept beizusteuern war ich natürlich hin und weg. Aus unserem [Toskana Urlaub](#) habe ich so viel an Inspiration mitgenommen, da bleibt die passende Idee nicht lange aus. Etwas Geschmortes soll es sein... und mit Wildschwein... ein typischer Primi Piatti mit Pasta – am besten Pappardelle. So kam es, dass bei uns an einem Samstag im Juli, bei über 30°C, ein schönes Schmorgericht auf den Teller kam. Bessere Hälfte war überglücklich, das gibt es sonst nur an kalten Tagen.

Rezept abgegeben und gewartet – darauf, dass es Ende August wird und das neue Heft erscheint. Wer mir auf Facebook folgt hat es ja gestern schon gelesen – ab heute ist die aktuelle Ausgabe der „Lust am Kochen“ am Kiosk erhältlich.



Ich konnte ja vorab schon ein wenig schmökern und habe bereits das eine oder andere Rezept auf die to-cook Liste gesetzt. Das Heft ist schön aufgebaut, nach einem kurzen Ausflug in die Welt von Olivenöl und Pasta startet man mit den Antipasti – hier gefallen mir die verschiedenen Crostini Aufstriche besonders gut. Dann geht es weiter mit den Primi Piatti und bei all den leckeren Suppen, Eintöpfen, Risottos, Gnocchi- und Pastagerichten bekommt man wirklich Hunger. Meine Pappardelle con cinghiale findet ihr übrigens auf Seite 44/45.

Bei den Secondi Piatti wird es deftig – und da lacht mich doch neben einem saftigen, florentinischen Steak ein [bekanntes Gesicht](#) an! Huhn, Lamm, Rind und Schwein – man weiß gar nicht wo man anfangen soll. Der Toskanische Schweinebraten bekommt erstmal einen Post-it. Aber auch Stockfisch, Dorsch und Rotbarbe sind dabei. Danach trifft man noch auf zahlreiche Beilagen und landet schließlich bei den Desserts mit vielen leckeren Kuchen und Küchlein.

Den Abschluss im Heft bilden Tipps zu Wein und Käse und ein Ausflug nach Florenz (ich bekommesofort wieder Fernweh) und nach Arezzo.

Ein rundum gelungenes Heft – ich freue mich, dass ich dabei sein durfte!



Pappardelle con cinghiale

Zutaten für 4 Personen:

1,5kg Wildschweinkeule mit Knochen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1-2 Chilischoten

2 Zweige Rosmarin

5-6 Zweige Thymian

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

400ml trockener Rotwein

100g getrocknete Tomaten

2 Lorbeerblätter

1 TL Wacholderbeeren

400g geschälte Tomaten, klein gehackt

1 Karotte

1 Stange Sellerie

400g Parpadelle

Zubereitung:

Das Fleisch mit einem scharfen Messer sorgfältig vom Knochen lösen und in kleinere Stücke zerlegen. In einem ofenfesten Topf mit Deckel das Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Den Knochen mit in den Topf legen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Chilischoten, die Thymianblätter und die Rosmarinnadeln fein hacken und zufügen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen nur schälen und beides in den Fleischtopf geben. Sobald das Fleisch Farbe annimmt mit 300ml Rotwein ablöschen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren unter das Fleisch mengen. Die geschälten und gehackten Tomaten einrühren und den geschlossenen Topf für insgesamt ca. 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Alle 30 Minuten umrühren und bei Bedarf noch etwas Rotwein dazu geben, falls das Ragout zu trocken wird. Nach 60 Minuten die geschälte und sehr klein gehackte Karotte und den Sellerie zufügen.

Nach 90 Minuten sollten die Fleischstücken so zart geschmort sein, dass sie sich mit dem Löffel oder der Gabel zerdrücken lassen. Für die Pasta einen Topf Salzwasser aufsetzen und die Parpadelle ungefähr 6 Minuten lang kochen bis sie al dente sind. Den ausgekochten Wildschweinknochen und die Lorbeerblätter entfernen und alle Fleischstücken und die Knoblauchzehen etwas zerdrücken. ½ Tasse Nudelwasser einrühren und das Ragout mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Dort mit der Hälfte vom Ragout vermengen, auf Teller verteilen und das restliche Fleisch auf der Pasta platzieren.