SWR-Fernsehen
Kaffee oder Tee
76522 Baden-Baden

2 Mann für alle Gänge: **Nudelschnecken mit Wildschweinbolognese**

Sendung vom 20.09.2016
(ESD beim SR am 24.11.2012)

Nudelschnecken mit Wildschweinbolognese

Für die Zubereitung mancher kulinarischer Köstlichkeit bedarf es besonderer feinmotorischer Fähigkeiten: Nudelteig, etwa 1mm dünn rollen, in Stücke von 10cm x 6cm schneiden, darauf Wildbolognese geben, aber nur etwa 1 cm dick, rundum einen schmalen Rand von ca. 1cm Breite frei lassen, das Ganze einrollen, aber so behutsam, dass der dünne Teig nicht platzt - dabei ist ausgeprägtes Fingerspitzengefühl gefragt; aber so entstehen die Nudelschnecken mit Wildschweinbolognese, die Harald Rüssel diesmal zubereitet.

Wildschweinbolognese:
30 ml Pflanzenöl
500 g Wildschweinhackfleisch
1 Schalotte
1 Karotte
100 g Knollensellerie
50 g Petersilienwurzel
50 g Weißes vom Lauch
30 g Tomatenmark
1 Dose geschälte Tomaten (425 g Abtropfgewicht)

2 Pimentkörner
Einige Korianderkörner
1 Msp. Anissamen
1 Msp. Fenchelsaat
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Einige weiße Pfefferkörner
4 Kardamom-Kapseln
1 Chili
½ Zimtstange

Rezepte

1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe

Salz

Nudelteig:
150 g Nudelmehl (de Cecco)
150 g Weizenmehl
8 – 10 Eigelb (150 g)
10 ml Olivenöl
1 Msp. Kurkuma

2 Eigelb zum Bestreichen
20 g Butter zum Fetten der Form

Käseschaum
3 EL Öl
50 g geriebener Bergkäse
1 Schalotte
50 ml Riesling
50ml Gemüsebrühe
30ml Sahne
etwas Stärke (in Wasser gelöst)
ein Zweig Rosmarin
1 Teelöffel Zitronensaft

Die Bolognese am besten schon am Vortag zubereiten. Das Pflanzenöl in einem breiten Topf erhitzen und das Wildschweinhackfleisch darin scharf anbraten. Die Gemüse waschen, putzen und ggf. schälen. In 5 mm große Würfel schneiden, zu dem Hackfleisch geben und mitbraten. Ist alles rundherum angebraten, das Tomatenmark zugeben und etwas mitrösten. Tomaten hinzugeben. Etwas Chili fein hacken und zugeben, Die Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen und durch ein Sieb hinzugeben.
Knoblauch und Rosmarin fein hacken und zugeben.

Die Schältomaten anmixen und ebenfalls zugeben. Die Bolognese etwa 30 – 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder rühren. Nach dieser Kochzeit sollte die Bolognese nicht mehr zu flüssig sein. Ist noch zu viel Flüssigkeit vorhanden, diese mithilfe eines Siebs abgießen. Die Bolognese mit etwas Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Alle Zutaten für den Nudelteig am nächsten Tag mit der Hand oder in einer Küchenmaschine mit Knetfunktion zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist der Teig noch etwas zu fest, einige Tropfen Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kurkuma verleiht dem Teig eine schöne gelbe Farbe, die auch nach dem Garen noch erhalten bleibt. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Nudelteig nach dem Kühlen mithilfe einer Nudelmaschine nach und nach 1 – 1,5 mm dick ausrollen. Dabei den Teig immer wieder leicht mit Mehl bestäuben, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Die ausgerollte Nudelplatte auf eine leicht mehlierte Arbeitsfläche legen und mit einem Teigrädchen Streifen von 10 cm Länge und 6 cm Breite schneiden. Diese Streifen

nun mit dem Eigelb bestreichen und etwas Bolognese ca. 1 cm dick in die Mitte geben. Dabei darauf achten, dass oben und unten etwa 1 cm Platz bleibt. Die lange Seite einmal umschlagen und oben sowie an den Seiten festdrücken, damit keine Bolognesemasse austreten kann. Jetzt von links nach rechts vorsichtig aufrollen, dabei keinen Druck ausüben, damit der Teig nicht platzt. Das rechte Endstück mit etwas Eigelb bestreichen, um so die Schnecke fest zu schließen.

Eine Auflaufform ausbuttern und die aufgerollten Nudelschnecken mit der dicken Seite nach unten hineinsetzen. Dabei sollten die Nudelschnecken nicht gepresst in der Form sitzen, da sie sonst nach dem Backen aneinanderkleben. Ein paar Butterflöckchen auf den Nudelschnecken verteilen und die Form 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis der Nudelteig hell bis goldbraun ist. Kurz vor Ende der Garzeit noch etwas Käse über die Nudelschnecken streuen.

Für den Käseschaum die Schalotte fein würfeln und im Öl leicht anschwitzen. Mit dem Riesling und der Brühe ablöschen, dann die Sahne hinzugeben. Aufkochen, salzen und pfeffern. Den Käse unterrühren, mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden. Rosmarin fein hacken, mit dem Zitronensaft in die Soße geben. Mit dem Stabmixer kurz durchmixen.

Die Bolognese auf dem Teller anrichten, je Teller zwei Nudelschnecken daraufsetzen und etwas vom Käseschaum darübergeben.