Putenoberkeule mit Gobbetti in Rotwein-Sauce

Feiner Braten mit Pasta

Ich hatte noch ein Stück einer Puternoberkuele übrig, das ich zubereitet habe.

Dazu ein dunkle, schwere Rotwein-Sauce, die ich zusätzlich süß-scharf mache. Für Süße verwende ich Birnen, die ich in kleine Würfel schneide. Für Schärfe rote Chili-Schoten.

Mein Rat: Unbedingt sehr oft die Sauce beim Köcheln mit dem Kochlöffel umrühren, damit die Mehlschwitze nicht am Topfboden anbrennt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Stück Putenoberkeule (etwa 600–800 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 rote Chili-Schoten
- 4 Birnen
- 2 EL Mehl

- trockener Rotwein
- 300 ml Gemüsefond
- 4 EL Rotwein-Essig
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Gobbetti
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Von den Birnen den Stiel entfernren. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Putenoberkeule auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf erhitzen. Putenoberkeule auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten ebenfalls in der Butter anbraten. Herausnehmen.

Nochmals Butter in den Topf geben. Mehl dazugeben und braun anbraten. Dabei immer kräftig rühren. Mit einem sehr großen Schuss Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Rotwein-Essig hinzugeben. Putenoberkeule wieder dazugeben. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten wieder hinzugeben. Birnen hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Dabei des öfteren mit dem Kchlöffel gut umrühren.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Putenoberkeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller

verteilen. Pasta auf die beiden Teller geben. Großzügig Sauce über der Pasta verteilen. Servieren.