Herzragout mit Penne Rigate



Ein Ragout aus einer Innereie. Aus Rinderherz.

Zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und einer halben Habanero in einem Gemüsefond geschmort.

Dazu als Beilage Penne Rigate.

Habanero ist eine Chili-Schote, die nach der Bih Jolokia die zweitschärfste Schote der Welt ist. Deswegen kommt auch nur eine halbe Schote in das Ragout. Aber keine Bedenken, das Gericht ist zwar scharf, aber nicht übermäßig und lässt sich noch sehr gut essen.

Nur sollten Sie beim Zuschneiden der Habanero nicht unbedingt mit ihren Fingern an Auge, Nase oder Mund, also an Schleimhäute kommen. Denn das brennt dann kräftig!

Für 2 Personen:

- 400 g Rinderherz
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Habanero
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Rinderherz in kleine Stücke schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und ebenfalls klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Herz und Gemüse darin kurz

anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben.

Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!