

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Oktober: Hirsch mit Kürbis, Pilzen und Pasta

Ein Teller Pasta, aber bitte "Wild"! Dieses Gericht vereint Hirschgeschnetzeltes mit einer feinen Kürbis-Steinpilzrahmsauce, Rucola und Ihren Lieblingsteigwaren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

Olivenöl
1 Zwiebel
300g Kürbis
250g frische Steinpilze
500g Hirschgeschnetzeltes
1dl Portwein
3dl Vollrahm
Salz
Pfeffer
1 handvoll Rucola
400g Pasta (z.B. Nudeln)



VORBEREITUNG

Schritt 1

Zuerst wird gerüstet: Die Zwiebel und die Steinpilze in Streifen schneiden. Dann den Kürbis zuerst schälen und anschliessend in kleine Würfeli schneiden.

Schritt 2

In einem Topf Salzwasser aufkochen. Die Pasta ins kochende Wasser geben und gemäss Packung al dente kochen. Ist die Pasta gekocht, sofort abgiessen und zurück in den Topf geben. Etwas Olivenöl daruntermischen, damit die Teigwaren nicht zusammenkleben.

Schritt 3

Parallel zu der Pasta kann das Fleisch zubereitet werden. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin das Hirschgeschnetzelte heiss und kurz anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann auf einen Teller geben und beiseitestellen, damit es nicht durchgart.

Schritt 4

In derselben Bratpfanne erneut Öl erhitzen und die Zwiebeln, die Pilze und den Kürbis andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Dann den Rahm dazugeben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch in die Sauce geben und etwa 3 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5

Zum Schluss den Inhalt der Bratpfanne zu der Pasta geben, alles umrühren. Dann den frischen Rucola dazugeben und sofort anrichten. Guten Appetit!