

Wilde Tagliatelle



250 Gramm	Rehfleisch , aus der Schulter oder Keule
200 Gramm	Champignons
250 Gramm	Tagliatelle
1 Bündel	Suppengemüse , Möhren, Lauch, Sellerie, Petersilie
	Rotwein , trocken
1 x	Salz, Pfeffer
2 x	Knoblauchzehe
1 Teelöffel	Tomatenmark
2 Esslöffel	Butterschmalz
1 Esslöffel	Creme Fraiche

1. Das Rehfleisch salzen und pfeffern. In Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Suppengemüse würfeln und hinzugeben. Tomatenmark kurz anrösten. Anschließend mit 0,2 Liter Rotwein ablöschen. Sobald der Wein reduziert ist, mit 0,2 Liter Wasser auffüllen und abgedeckt für 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Anschließend den Fond abschöpfen.
2. Die Champignons putzen und in Butterschmalz anbraten. Salzen und pfeffern. Wildfond hinzugeben und für zwei, drei Minuten köcheln lassen. Mit Creme Fraîche abschmecken.
3. Die Bandnudeln wie gewohnt kochen. Das Rehfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch, Pilze und Soße auf den Nudeln anrichten.