

Pappardelle mit Vitello-  
Luganighe-Ragù,  
Frittierter Rucola,  
gebratene rote  
Spitzpeperoni mit  
Kräuter-Zitronensalz &  
Zitronenzesten

Rezept für 4 Personen

Zubereitung



### **Zutaten Vitello-Luganighe-Ragù**

500 g Kalbsragout, in kleine Würfelgeschnitten  
200 g Rüebli  
200 g Knollensellerie  
2 grosse Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Chilischote  
2 Luganighe, roh  
2 EL Butter  
etwas Olivenöl  
½ dl Weisswein  
½ dl Rindsfond  
1 dl Vollmilch  
1 grosse Dose Pelati  
2 Zweige Rosmarin  
3 Lorbeerblätter  
5 Pimentkörner  
etwas Zucker  
Salz, Pfeffer  
500 g Pappardelle

### **Zutaten Frittierter Rucola**

1 Bund Rucola  
Frittieröl oder Pflanzenöl  
(Sonnenblumenöl)  
Meersalz

### **Zutaten Gebratene Spitzpeperoni**

2 Zitronen  
1 Bund Italienische Petersilie  
2 EL Fleur de sel  
2 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
500 g rote Spitzpeperoni  
Pfeffer

### **Zubereitung Vitello-Luganighe-Ragù**

Das Gemüse schälen und klein würfeln. Die Zwiebeln, Knoblauch und Chili fein hacken. Die Luganighe aus der Haut drücken und das Fleisch in Stücke zupfen, abgedeckt kalt stellen. Den Ofen auf 170°C vorheizen. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Kalbsragout darin anbraten, bis es Farbe angenommen hat. Das Fleisch herausnehmen und das Gemüse in der gleichen Pfanne anrösten. Das Fleisch wieder dazugeben und mit Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen. Dann den Rindsfond, die Milch und die Pelati begeben. Rosmarin, Chili, Piment, Zucker, Salz und Pfeffer begeben. Das ganze zugedeckt in den Ofen schieben und ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen. Dann die Luganighe-Stücke dazugeben und nochmals 20 Minuten in den Ofen geben. Die Pappardelle in einem grossen Topf mit Salzwasser al dente kochen und mit dem Ragù anrichten.

### **Zubereitung Frittierter Rucola**

Öl in einem Topf erhitzen. Den Rucola portionenweise kurz ausfrittieren, mit einer Schaumkelle herausheben und auf Haushaltspapier gut abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

### **Zubereitung Gebratene Spitzpeperoni**

Eine Zitrone fein abreiben, von der anderen etwas längere Zesten schneiden. Die Petersilie fein hacken und mit dem Zitronenabrieb und dem Fleur de sel mischen. Den Knoblauch schälen, andrücken und mit dem Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Peperoni begeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rundum braten, bis die Peperoni leicht braun sind. Etwas Zitronensaft darüber träufeln. Die Peperoni mit dem Kräuter-Zitronen-Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronen-zesten bestreuen.