Boeuf Stroganoff vom Hirsch mit Pfeffer-Tagliatelle

Für zwei Personen		
Für die Tagliatelle:		
2 Eier	125 g italien. Hartweizengrieß	75 g Mehl
1 EL schwarze Pfefferkörner	1 Prise Salz	
Für das Buf Stroganoff:		
300 g parierter Hirschrücken	200 g Steinpilze	6 Cornichons
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	125 g Schmand
2 EL Butterschmalz	25 ml Cognac	150 ml Wildfond
Pfeffermischung	Salz	Pfeffer
Für die Fertigstellung:		
4 Zweige glatte Petersilie	grobes Meersalz	

Für die Tagliatelle:
Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, danach im Mörser grob mahlen. Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und 1 Prise Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden oder mit Hilfe einer Chitarra und einem Nudelholz schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben.
Für das Buf Stroganoff:
Hirschrücken in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Hirschrückenstreifen darin portionsweise in Butterschmalz kurz und stark anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
In derselben Pfanne die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Wildfond und Schmand zugeben und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen.
Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten.
Cornichons in feine Streifen schneiden. Hirschstreifen, die Steinpilze und die Cornichonstreifen in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer, der Pfeffermischung und Cornichonwasser abschmecken.
Das Fleisch sollte unbedingt kurz und scharf angebraten werden, damit es saftig bleibt. Lässt man es zu lange in der Pfanne, wird es zäh.
Für die Fertigstellung:
Einen großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin al dente garen.
Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen fein schneiden.
Zum Fleisch geben. Die Tagliatelle und das Buf Stroganoff auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 07. Dezember 2022