Petersilien-Tagliatelle mit Ragout Sous Vide

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 3 Stunden

Zutaten

Für 6 Personen

Ragout (Sous Vide):
300 g Rinderhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
100 g Würstchen
300 g Sellerie, Karotten und Zwiebeln
100 ml Rotwein
Kräuter (Rosemarin, Salbei, Lorbeer und Thymian), je 1 kleiner Bund
20 g getrocknete, zerkleinerte Steinpilze
250 g zerkleinerte Tomaten
Muskat
400 g dicke Bohnen
Extra vergine Olivenöl
Salz und Pfeffer

Pasta:
400 g Mehl Typ 00
100 g Hartweizenmehl
5 Eier
Petersilie, 1 kleiner Bund gehackt
Salz
Wasser

Zubereitung

Ragout (Sous Vide):
Gemüse fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl und den Kräutern kurz anbraten. Die Haut von den Würstchen entfernen und zusammen mit dem Hackfleisch ebenfalls anbraten. Abkühlen lassen.
Den Wein in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren, damit der Alkohol verdampft.

Steinpilze einweichen. Gemüse mit Fleisch, Pilzen und Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Alle Zutaten in einen Vakuumbeutel geben, vakuumieren und im Sous Vide Wasserbad des ***fusionchef*** bei 64 °C für 3 Stunden Sous Vide garen.

Pasta:
Mehl mit den Eiern, der gehackten Petersilie und etwas Wasser zu einem glatten, homogenen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf eine Stärke von circa 3 mm ausrollen. Für die Tagliatelle in 5-8 mm breite Streifen schneiden. In Salzwasser kochen. Unter die Fleischsauce heben und mit den geschälten dicken Bohnen servieren.