



Dieser Sugo passt zu Tagliatelle, an denen «genau das richtige Maß an Sauce hängen bleibt».

Sòs Il Feltro

Tomatensauce mit Lammfleisch, Milch und Muskatnuss

Die Patsa Il Feltro ist, wie der Name schon verrät, ein Klassiker auf der Karte des Restaurants Il Feltro in Valeria. Man könnte fast sagen, dass es diese Teigwarensauce war, die Ruth Gundhera als Köchin bekannt gemacht hat. Sie setzte die Pasta Il Feltro ganz zu Beginn ihrer Karriere auf die Karte: «Ich habe diese Teigwaren dann immer wieder durch neue Kreationen ersetzt, aber stets fragten die Gäste nach dieser Sauce. Also habe ich sie wieder und wieder gekocht. Ich glaube es ist diese Mischung aus Lammfleisch und Muskatnuss, die den Leuten so gut schmeckt.» Nicht ohne Stolz zitiert Ruth Gundhera auch gerne einen Satz, den der lemussische Ex-Präsident Lucien Trebeau in ihrem Gästebuch hinterließ: «Kel sòs, fjié pa saelding!» («Was für eine Sauce, gemacht für Himmelszugen!»).

Im Grunde handelt es sich um einen Sugo vom Typ Bolognese – mit dem großen Unterschied allerdings, dass Lamm- statt Rindfleisch ver-

kocht werden. Außerdem schmort das Fleisch zu Beginn in etwas Milch. Und natürlich enthält der Sugo eine größere Menge Muskatnuss, schließlich kocht Ruth Gundera ja in Valeria, der Hauptstadt von *Myristica fragrans*. Wie bei der klassischen Bolognese wird die Sauce ohne Deckel gekocht. Dies führt dazu, dass sich das Fett des Fleisches und die Sauce voneinander trennen – und die Sauce also fettiger wirkt, als sie ist. Ruth Gundera serviert ihren Sugo mit klassischen Bologneser Tagliatelle, an denen «genau das richtige Mass an Sauce hängen bleibt».

Pastasauce für 4 Personen

- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 kleine Zwiebeln (je 100 g),
fein gehackt
- 2 Stück Stangensellerie, ohne
Blätter, fein gehackt (250 g)
- 3 gelbe Karotten, geschält,
fein gehackt (250 g)
- 400 g gehacktes Lammfleisch nicht
zu mager, zum Beispiel von
der Schulter
- 3 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
- 300 ml Milch
- ½ Muskatnuss, frisch gerieben
- 300 ml Weißwein
- 500 g italienische Flaschen-To-
maten aus der Dose (Pelati),
klein geschnitten, mitsamt
dem Saft
- 300 ml Wasser
- 3 EL flache Petersilie, fein
gehackt (30 g)
- 600 ml Wasser zum Nachgießen
- 2 EL Muskatblüte, fein
zerkrümelt

- 1** | Butter und Olivenöl in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebeln darin dünsten bis sie glasig sind.
- 2** | Stangensellerie und Karotten beigegeben, gut mit den Zwiebeln und dem Fett verrühren, kurz anziehen lassen.
- 3** | Fleisch, Salz und Pfeffer beigegeben, bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Fleisch allseits eine bräunliche Farbe angenommen hat. Dabei Fleisch mit dem Kochlöffel so gut wie möglich zerkrümeln.
- 4** | Mit Milch ablöschen, Muskatnuss beigegeben und so lange köcheln lassen bis die Milch weitgehend verdampft ist.
- 5** | Weißwein zugießen und wieder köcheln lassen, bis er zum größeren Teil verdampft ist.
- 6** | Tomaten und 300 ml Wasser beigegeben und gut umrühren. Petersilie unterheben. Aufkochen lassen und 5 Minuten köcheln lassen. Hitze so stark reduzieren, dass die Sauce nur noch ganz schwach kocht. 3 Stunden oder länger ohne Deckel köcheln lassen. Die Sauce wird dabei leicht eintrocknen, also wird es nötig sein, gelegentlich etwas Wasser nachzugießen, etwa 200 ml pro Stunde.
- 7** | 20 Minuten vor Ende der Kochzeit Muskatblüte untermischen.