Bandnudeln mit Kürbis-Ragout und Enten-Brust

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 200 g	Salz	Pfeffer

Für die Bandnudeln:

200 g Pasta-Mehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
Salz		

Für das Kürbis-Ragout:

1 kleiner Hokkaidokürbis, ca. 200 g	3 Scheiben durchw. Speck	1 Schalotte
2 cm Ingwerknolle	1 Knoblauchzehe	1 Msp. Kardamom
1 EL Zucker	100 ml Weißwein	1 Zitrone
60 g Butter	2 EL Honig	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Entenbrust:
Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, Haut einschneiden und dann in einer heißen Pfanne ohne Zugabe von Fett auf der Hautseite knusprig braten. Salzen, pfeffern, kurz Wenden und 1 Minute braten. Die Entenbrüste herausnehmen und im heißen Ofen auf dem Gitterrost 10-12 Minuten rosa garen. Den Bratensatz für das Ragout aufbewahren. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Bandnudeln:
Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, mit einer Prise Salz mischen und eine Kuhle in der Mitte machen. Eier und Öl dazugeben und alles erst mischen und dann mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, vierteln und in der Nudelmaschine, zu einer dünnen Platte formen, oder mit einem Nudelholz ganz dünn ausrollen. Mit einem Messer die gewollte Breite der Bandnudeln schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten al dente kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Für das Kürbis-Ragout:
Kürbis halbieren, entkernen und Fruchtfleisch in ca. 1 cm schmale Spalten schneiden. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Ingwer schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Den Speck im heißen Entenfett knusprig braten und zum Garnieren beiseitelegen. Ingwer mit den Kürbisspalten in das Fett geben und mit Kräutern und Gewürzen würzen. Ingwer und Knoblauch herausnehmen, Schalotten zugeben. Kurz weiter braten, dann mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Wenn der Kürbis weich genug ist die Butter unterrühren. Ragout mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
Bandnudeln mit Kürbis-Ragout und Entenbrust auf Tellern anrichten, mit Speck garnieren und servieren.

Regine Wroblewski am 04. Dezember 2017