

Ente mit Gemüse-Pappardelle, Pesto, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 kleine Entenbrüste à 200 g Salz

Für die Pappardelle:

1 Stange Sellerie

1 Pastinake

1 Karotte

1 gelbe Karotte

1 festk. Kartoffel

50 g Butter

100 ml Olivenöl

500 ml Gemüsefond

Salz

Für das Pesto:

100 g Pinienkerne

200 ml Olivenöl

50 g Parmesan

1 rote Schote Chili

Salz

Pfeffer

Für die Ente:

Den Ofen auf 130 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch salzen. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer Karo artig einschneiden und auf der Hautseite in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anbraten bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Währenddessen das entstehende Fett immer wieder abgießen. Die Entenbrust zum Schluss nur einmal kurz auf die Fleischseite drehen und auf ein Backblech legen (Hautseite zeigt ab jetzt immer nur noch nach oben). Die Brust im Ofen kurz nachgaren bis sie medium ist.

Für die Gemüse-Pappardelle und Kartoffeln:

Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Das Gemüse abbrausen und schälen und mit einem Schäler in dünne Streifen schälen. In einer Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse in der Pfanne nach und nach glasieren. Zwischendurch immer wieder mit dem Fond ablöschen. Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden, mit Öl beträufeln, mit Salz bestreuen und im Backofen backen.

Für das Pinienkern-Pesto:

Pinienkerne, Parmesan, Chilischote, Salz und Pfeffer in einem Mixer zerkleinern. Nach und nach das Öl hinzugeben.

Kross gebratene Ente, Gemüse-Pappardelle, Pinienkern-Pesto und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Ebertowski am 23. Februar 2017