

Pappardelle mit Enten-Ragout und Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl, Type 00	50 g Semola di grano duro	3 Eier, (M)
Muskatnuss	Salz	

Für das Entenragout:

1 Barbarie-Entenbrustfilet	20 g getrock. Steinpilze	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	3 EL kalte Butter	4 EL Sahne
125 ml trockener Rotwein	250 ml Entenfond	1 TL Rotweinessig
1 EL Tomatenmark	3 Zweige Rosmarin	1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Mehl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

80 g TK-Preiselbeeren	1 Orange	60 g Zucker
-----------------------	----------	-------------

Für den Nudelteig:

Ein Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen. Mehl, Semola, Muskat, zwei Eier und ein Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn (bis Stufe 7) ausrollen.

Teigplatten leicht mehlen, von der schmalen Seite her aufrollen und dann in ca. 2 cm breite Pappardelle schneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Pappardelle darin 3 Minuten kochen.

Für das Entenragout:

Steinpilze in einer kleinen Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und einige Minuten einweichen. Die Pilze in ein Sieb abgießen, das Einweichwasser auffangen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Von der Entenbrust die Haut abziehen. Die Entenhaut mit Salz würzen.

In eine beschichtete, kalte Pfanne ohne Öl geben, ein Stück Backpapier darauflegen und mit einem Topf beschweren. Braten, bis die Haut schön kross ist. Evtl. auf einem Küchenpapier vom Fett abtropfen lassen.

Später zum Garnieren in kleine Stücke hacken.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Entenbrust in Scheiben oder Würfel schneiden. Mit Salz und etwas Paprikapulver würzen, dann mehlieren. Das Fleisch im ausgelassenen Entenfett portionsweise kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel ruhen lassen. In dieselbe Pfanne Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch und die Steinpilze geben und alles etwa 3 Minuten dünsten. Wein, Fond und etwa 125 ml Pilzwasser angießen. Dann Tomatenmark, Sahne und Rosmarin hinzufügen und alles etwa 8-10 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch mit dem Bratensaft zurück in die Pfanne zur Sauce geben, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit einem Stück kalter Butter abbinden. Rosmarinzweige entfernen.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren mit Zucker einkochen. Orange halbieren, Saft auspressen und die Preiselbeeren damit abschmecken. Als Garnitur verwenden.

Die Pappardelle mit dem Ragout anrichten, mit einem Rosmarinzweig und der gerösteten Entenhaut garnieren und das Gericht servieren.

Susanne Rau am 06. Dezember 2021