

Ziegenkäse-Ravioli mit kross gebratener Enten-Brust

Für 2 Personen

2 Entenbrüste, a 150 g	8 Bl. Wan-Tan	150 g Ziegenfrischkäse
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund krause Petersilie	1 TL rosa Pfefferbeeren
50 g Parmesan	Butter	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Anschließend wird die Haut rautenförmig eingeritzt. Die Entenbrust in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite circa fünf Minuten scharf anbraten. Danach wenden und nochmals circa zwei Minuten anbraten. Die Entenbrust zum Garen nun in den Backofen geben. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die rosa Pfefferbeeren grob zerstoßen. Den Ziegenfrischkäse, die Pfefferbeeren und die Frühlingszwiebeln miteinander vermengen. Die Wan-Tan Blätter mit Wasser bestreichen. Etwas von der Käsecreme in die Mitte der Blattes geben und zu kleinen Dreiecken zusammenfalten. Die Ränder gut zusammendrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin garkochen. Anschließend aus dem Topf nehmen und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Petersilie zupfen und grob hacken. Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Petersilie darin knusprig frittieren. Den Parmesan hobeln. Die Ravioli auf Tellern anrichten und den Parmesan und die Petersilie über die Ravioli streuen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und neben den Ravioli anrichten und servieren.

Kerstin Ehret am 12. September 2011