

Ricotta-Ravioli, Enten-Brust, Rotwein-Balsamico-Soße

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------|-----------------------|
| 2 Entenbrüste, mit Haut | 200 g Ricotta | 150 g Parmesan |
| 150 g Pinienkerne | 125 g Weizenmehl | 125 g Hartweizengrieß |
| 7 Eier | 2 EL Quittengelee | 50 ml Aceto Balsamico |
| 100 ml trockener Rotwein | kalte Butter | Olivenöl |
| 1/2 Bund Basilikum | 1 Muskatnuss | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl und den Gries in einer großen Schüssel vermengen und eine Mulde in die Mitte drücken. Vier Eier trennen. Anschließend die Eigelbe und zwei ganze Eier in die Mulde geben und mit einer Gabel das Mehl vom Rand einrühren. Wenn der Teig klebrig wird, mit den Händen weiter kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Den fertigen Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das restliche Ei trennen und den Parmesan reiben. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Ebenfalls die Pinienkerne hacken. Etwas Muskatnuss reiben. Den Ricotta, das Eigelb und den Parmesan vermengen, bis eine lockere Masse entsteht. Anschließend einen halben Bund Basilikum und die Pinienkerne hinzugeben. Das Ganze mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Für die Ravioli in zehn Zentimeter Abständen einen Teelöffel der Füllung auf die Nudelplatte setzen. Den Teig rings um die Füllung mit etwas Wasser befeuchten. Ein zweites Teigblatt darüber legen. Die beiden Teigplatten rings um die Füllung zusammendrücken und auseinander schneiden. Die fertigen Ravioli ins kochende Wasser geben und die Hitze reduzieren, so dass es nicht mehr kocht. Die Ravioli ca. vier Minuten ziehen lassen. Für die Entenbrust-Tranchen das Fleisch waschen, trocken tupfen und dann die Haut mehrmals kreuzweise einritzen. Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Fleisch mit der Haut nach unten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze knusprig auslassen. Dann die obere Fleischseite mit Pfeffer und Salz würzen, das Fleisch wenden, eine Minute braten, nochmals wenden und dann das Fett abgießen. Das Quittengelee in eine Pfanne geben und die Entenbrust im Gelee glasieren. Die glasierte Entenbrust aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und zum Warmhalten in den Ofen legen. Für die Sauce den Aceto Balsamico und den Rotwein in die Pfanne geben und Einkochen lassen. Zum Schluss mit etwas kalter Butter abbinden und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Ricotta-Ravioli mit der glasierten Entenbrust und der Rotwein-Balsamico-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Anne Ehrlich am 31. Oktober 2011