

Enten-Ragout mit Polenta-Plätzchen

Für 2 Personen

1 Entenbrust	2 Karotten	150 g Knollensellerie
1 Stange Staudensellerie	1 Stange Lauch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	1 Zweig Beifuss
50 g Parmesan	3 TL Butter	20 g Kräuterbutter
2 EL Speisestärke	180 g Maisgrieß	2 EL Tomatenmark
100 ml lieblicher Rotwein	500 ml Gemüsefond	250 ml Geflügelfond
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Karotten, den Knollen- und den Staudensellerie und den Lauch waschen, schälen und klein schneiden. Dann die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und danach den Knoblauch pressen. Anschließend die Entenbrust waschen und trockentupfen. Die Haut ablösen und fein würfeln, dann das Fleisch in grobe Würfel schneiden. Dann die Haut in einer heißen Pfanne auslassen. Herausnehmen, das Fett bis auf drei Esslöffel abgießen und dann das Fleisch in dem restlichen Fett kräftig anbraten. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit etwas Thymian und Beifuss würzen und danach herausnehmen. Die Karotten und den Sellerie im heißen Bratenfett anrösten, anschließend den Lauch, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Kurz anbraten und dann den Thymian zupfen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Im Anschluss das Tomatenmark einrühren und dann mit dem Geflügelfond und dem Wein ablöschen. Die Entenbrust hinzufügen und zugedeckt etwa acht Minuten schmoren lassen. Danach mit der Stärke abbinden und nochmals kurz aufkochen lassen. Für die Polenta-Plätzchen den Gemüsefond zum Kochen bringen. Dann einen Teelöffel Butter und den Grieß einrühren. Bei ständigem Umrühren zu einer festen Masse einkochen. Anschließend den Parmesan reiben, unterheben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech einfetten, die Masse darauf verteilen und auskühlen lassen. Mit einer Herzform den Teig ausstechen und dann die Herzen in der Kräuterbutter goldgelb ausbacken. Das Enten-Ragout mit Polenta-Plätzchen auf Tellern anrichten und servieren.

Anette Deininger am 06. Februar 2012