

Paprika-Ente mit Butter-Spätzle

Für zwei Personen

Für die Paprika-Ente:

2 Entenbrüste à ca. 200 g	4 Zwiebeln	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Zitrone	250 g saure Sahne
800 ml Hühnerfond	1 EL Tomatenmark	50 g Paprikapulver, edelsüß
3 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Butterspätzle:

5 Eier	2 EL Butter	150 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund frische Petersilie	350 g griffiges Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Paprika-Ente:

Den Ofen auf 175 C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Entenbrust mit der Hautseite hineinlegen und ca. 5 min. scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt ist, danach wenden und weitere 2-3 min. braten. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrüste aus der Pfannen nehmen und im Ofen ca. 15-18 min. weitergaren. Danach heraus holen und in Alufolie ca. 5 min. ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen. Zwiebel häuten und fein würfeln. Pfanne mit dem Entenfett erneut erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb rösten. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und kurz mit rösten. Hühnerfond zugießen und aufkochen. Zitrone waschen, feine Zesten abreiben und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils eine halbe Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. In die Sauce geben und ca. 10 min. köcheln lassen. Paprika wieder herausnehmen und beiseite legen.

Saure Sahne mit Mehl verrühren und unter die Sauce heben. Kurz köcheln lassen und anschließend die Sauce pürieren.

Für die Butterspätzle:

Mehl mit Eiern, Milch, etwas Salz und abgeriebener Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Spätzlemasse durch einen Spätzlehobel ins kochende Salzwasser drücken und ca. eineinhalb Minuten kochen. Spätzle mit einer Schöpfkelle abseihen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Petersilie waschen und hacken. Butter in einer Pfanne bis zum Aufschäumen erhitzen. Spätzle in der Butter schwenken und die Petersilie unterheben.

Die Sauce auf die Teller geben, die Ente darauf setzen, Paprika und Spätzle dazu anrichten und servieren.

Carina Petz am 27. September 2018