

Enten-Ragout mit Kartoffel-Knödel

Für 2 Personen

2 Entenbrüste mit Haut	Salz, Pfeffer	5 Schalotten
1 EL grober Dijon-Senf	1 TL Mehl	1/4 l trockener Rotwein
1/4 l brauner Geflügelfond	500 g mehligk. Kartoffeln	3 Eigelb
40 g Grieß	1 Msp. Muskat	

Die Entenbrüste salzen und pfeffern und mit der Haut nach unten in eine beschichtete Pfanne legen. Bei milder Hitze langsam ca. 10 Minuten braten, damit aus der Haut das Fett austritt. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und würfeln, das ausgetretene Fett in der Pfanne abschütten. Fleischwürfel wieder in die Pfanne nehmen und bei großer Hitze ca. 8 Minuten immer wieder schwenkend weiterbraten, herausnehmen und warmstellen. Schalotten schälen und fein hacken, mit etwas verbliebenem Bratenfett in der Fleischpfanne anschwitzen, den Senf dazugeben und noch etwas mitrösten. Mit Mehl bestäuben und dann mit Rotwein ablöschen. Geflügelfond dazugeben und so lange kochen bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Soße abschmecken, kurz vor dem Servieren, das Fleisch zugeben und einmal durchschwenken. Für die Kartoffelknödel Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser kochen, abschütten, etwas ausdampfen lassen und pellen. Die gepellten (noch warmen) Kartoffeln durch die Presse drücken und das Eigelb und den Grieß untermengen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Die Masse zu Knödeln formen und ca. 15 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen.

Vincent Klink 22. September 2010