

Tagliatelle mit Entenkeulen-Ragout und Orange

Für 4 Personen

4 Entenkeulen (à 300 g)	2 Zwiebeln	1 Möhre
150 g Knollensellerie	1 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter	1 Sternanis	Salz
Pfeffer	500 ml Geflügelbrühe	2 Orangen
2 TL Rohrzucker	4 getrock. Pflaumen	1 TL Speisestärke
400 g Tagliatelle	80 g Parmesan im Stück	

Entenkeulen abbrausen und gründlich trocken tupfen.

Zwiebeln schälen. Möhre und Knollensellerie putzen und schälen. Zwiebel, Möhre und Sellerie in Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem weiten ofenfesten Topf erhitzen. Die Entenkeulen darin, ggf. in Portionen, goldbraun anbraten. Keulen dann aus dem Topf nehmen, beiseitestellen.

Möhren-, Zwiebel und Selleriewürfel im Bratfett der Keulen unter Wenden anbraten.

Tomatenmark zum Gemüse geben und alles unter weiterem Rühren anrösten.

Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und kräftig einkochen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Kräuterzweige mit Lorbeerblättern und Sternanis in den Fond geben. Mit Salz und Pfeffer würzen Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Entenkeulen leicht mit Salz und Pfeffer würzen, in den Fond geben und so viel Brühe angießen, dass sie gerade mit Flüssigkeit bedeckt sind. Topf schließen, in den heißen Backofen schieben und etwa 1,5 Stunden im Ofen schmoren. Zwischendurch 12 mal wenden und ggf. noch etwas Brühe nachgießen.

Sobald das Fleisch der Entenkeulen zart gegart ist, die Keulen aus dem Fond heben.

Haut und Knochen vom Fleisch lösen. Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Den Saucenfond durch ein Sieb passieren.

Orangen halbieren und den Saft auspressen.

In einer großen Pfanne den Rohrzucker leicht karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und den Saft etwa um die Hälfte einkochen lassen.

Die Pflaumen in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Entensauce zugießen.

Die Sauce offen bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Sauce abschmecken.

Nach Belieben die Stärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben und kurz sacht köcheln lassen und die Sauce binden.

Das Entenfleisch unter die Sauce mischen und erhitzen.

Inzwischen in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen, und kurz abtropfen lassen.

Nudeln dann zum Entenragout geben und alles gut durchschwenken. Gegebenenfalls etwas vom aufgefangenen Nudelwasser untermischen.

Ragout mit Nudeln auf vorgewärmten Tellern verteilen. Parmesan z. B. mit einem Sparschäler fein hobeln und über das Gericht streuen.

Daniele Corona am 15. Dezember 2023