

Enten-Brust, Enten-Leber-Feigen-Ravioli, Kräuterseitlinge

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

125 g Hartweizengrieß 75 g Mehl 2 Eier

4 EL Hartweizengrieß 1 Prise feines Salz

Für die Füllung:

40 g Entenleber 4 Feigen 2 rote Zwiebeln

2 EL Zucker 1 Ei, (Eiweiß) 150 ml trockener Rotwein

100 ml Portwein 2 Zweige Thymian 1 Prise Quatre epices

$\frac{1}{2}$ TL Butter 2 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Ente:

2 kl. Barbarie-Entenbrüste 2 EL Entenschmalz Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

120 g Kräuterseitlinge 50 ml Entenjus 4 Zweige glatte Petersilie

1 EL Butter Salz Pfeffer

Für den Ravioli-Teig:

Den Nudelgrieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteil mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

Die roten Zwiebeln abziehen, halbieren und längs in Scheiben schneiden. Zucker in einen Topf streuen und karamellisieren lassen. Mit Rot- und Portwein ablöschen und die Thymianzweige dazugeben. Die Zwiebeln im Wein ca. 8 Minuten garen.

Die Feigen schälen und in Würfel schneiden. Die Entenleber in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ca. 1 $\frac{1}{2}$ Minuten braten und herausnehmen.

Die Zwiebeln in einem Passiersieb auffangen und den Rotweinfond mit der Butter langsam sirupartig einkochen lassen. Die Zwiebeln wieder hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rotweinzwiebeln hacken und mit Feigen und fein gewürfelter Entenleber in eine Schüssel geben. Alles mischen und mit Quatre epices, Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Karamell entwickelt sich in der Pfanne mal gar nicht und mal extrem schnell? Einfach den Zucker mit etwas Wasser mischen und dann karamellisieren lassen das sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken.

Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Ente:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ente waschen, trockentupfen und die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer raufenförmig einritzen. Kräftig salzen und pfeffern.

Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig ausbraten. Die Entenbrüste auf einem Rost im vorgeheiztem Ofen ca. 8 Minuten rosa garen.

Für die Sauce:

Die Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und halbieren.

1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze darin kräftig anbraten. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Entenjus und Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Miteinander nochmal aufkochen lassen.

Die Ravioli durch die Sauce ziehen, auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Oktober 2019