

Glasierte Enten-Brust auf Frischkäse-Ravioli

Für 4 Personen

für den Nudelteig:

150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß	1 TL Salz
4 Eier	1 EL Öl	Mehl

für die Füllung:

1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch	1 Chilischote, rot
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	50 ml Olivenöl
200 g Frischkäse	2 EL Tomatenmark	50 g Butter
2 Zweige Petersilie, glatt	4 Entenbrüste, a 200 g	150 g Zwergorangen
1 Orange	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl, Grieß und einen gestrichenen Teelöffel Salz in einer großen Knetschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Drei Eier und einen Esslöffel Öl in hineingeben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens zehn Minuten mit den Händen kräftig kneten (oder fünf Minuten in der Küchenmaschine). Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und trockentupfen. Danach die Schote fein würfeln. Petersilie, Rosmarin und zwei Zweige Thymian waschen und trockenschütteln. Die Blättchen und Nadeln abzupfen und fein hacken. 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Chili, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, abkühlen lassen und mit Frischkäse und Tomatenmark mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Haut der Entenbrüste einschneiden. Diese in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe auf der Hautseite kross anbraten, wenden und zwei Minuten weiter braten. Nun mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen etwa 20 bis 25 Minuten garen. Die Zwergorangen in Scheiben schneiden, in kochendem Wasser blanchieren und abkühlen lassen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Nudelmaschine dünn zu langen Bahnen ausrollen. Die Hälfte der Bahnen auslegen und die Frischkäsemasse in kleinen Häufchen im Abstand von fünf Zentimetern darauf verteilen. Ein Ei trennen und die Zwischenräume mit Eigelb bestreichen, damit die Ravioli später beim Garen nicht aufgehen. Nun jeweils eine zweite Nudelbahn darauf legen. Die Zwischenräume andrücken, damit keine Luftblasen entstehen. Die Ravioli mit Hilfe eines Teigrädchens oder Ravioli-Ausstechers ausschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin drei bis fünf Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Saft einer Orange pressen, Zwei Thymianzweige waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Den Orangensaft, die Zwergorangenscheiben und Thymianblätter zu der Butter geben und sämig einkochen. Die Ravioli darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Entenbrust in Scheiben schneiden, auf den Ravioli anrichten und mit der Orangenbutter beträufeln.

Johann Lafer am 21. August 2010