

Pappardelle mit Enten-Ragout

Für 4 Personen:

4 (à 330-350 g) Entenkeulen	1 Kräuterstrauß	Olivenöl
Butterschmalz	0.25 Knollensellerie	2 St. Staudensellerie
2 Möhren	3 weiße Champignons	1 rote Paprika
2 St. Frühlingszwiebel	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
4 Scheiben Ingwer	1 EL Tomatenmark	250 ml Weißwein
2 EL Fruchtgelee	Salz, Pfeffer	Chili
250 g Pappardelle	1 Bund Petersilie	Parmesankäse

Die Entenkeulen waschen, trocknen und rundum salzen. Sellerie, Möhren, Zwiebeln, Paprika und Champignons in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe andrücken. Olivenöl und Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und die Keulen goldbraun anbraten. Die Keulen wieder herausnehmen und das Gemüse anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Weißwein und Wasser angießen. Die Keulen hinzufügen. Sie sollten zu etwa zwei Drittel mit der Flüssigkeit bedeckt sein.

Die Kräuter (Salbei, Thymian, Rosmarin) zu einem Strauß binden und in den Topf geben, außerdem Knoblauch, Ingwer, die Hälfte des Fruchtgelees und nach Geschmack etwas Chili. Alles pfeffern und nochmals etwas salzen. Den Topf verschließen und 1,5 Stunden bei kleiner Hitze schmoren. Die Keulen dabei mindestens zweimal wenden. Wenn sich das Fleisch leicht von den Knochen löst, sind die Keulen gar.

Die Keulen aus dem Topf nehmen, die Haut entfernen und das Fleisch in Portionsstücke zupfen. Den Kräuterstrauß aus dem Topf nehmen und den Fond etwas einkochen lassen. Das restliche Fruchtgelee unterrühren und alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Entenfleisch wieder zurück in den Topf geben und mit den anderen Zutaten vermengen.

Die Pappardelle kochen und tropfnass zum Ragout geben. Alles gut vermengen und auf Teller geben. Mit frisch geriebenen Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen und mit ein paar Tropfen gutem Olivenöl servieren. Dazu passt ein Chianti classico.

Rainer Sass am 28. November 2021