



## Hauptgang

# Nudeln an Enten-Ragout

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Eierteigwaren (Nudeln, schmale)
2 Stück	Entenbrust zu je 300 gr
100 gr	Tomaten, getrocknete, aus dem Glas, abgetropft, in feine Würfelchen geschnitten
100 gr	Speckwürfel
2 Stück	Zwiebeln, mittlere, geschält und fein gehackt
4 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt oder gepresst
2 Stengel	Staudensellerie, rüsten und waschen, in Salzwasser einige Minuten kochen und danach in feine Streifchen schneiden
4 EL	Ketchup
3 EL	Ajvar (Serbische Paprikaschotensauce), siehe auch Anmerkung unten
2 dl	Hühnerbrühe, (2 TL Hühnerbrühegranulat in 2 dl heissem Wasser auflösen)
2 dl	Rotwein, schwer (z.B. Chianti, Cabernet Sauvignon, etc.)
	Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Petersilie, glattblättrig, fein gehackt (ein paar Blätter, ganz, auf die Seite stellen für die Dekoration)

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 75 Grad vorheizen
Entenbrüste	Das Fleisch für ca. 45 Minuten in den Tiefkühler legen. Danach lässt sich die Haut besser entfernen.
Entenhaut	Entenbrüste häuten und die Haut in ca. 1/2 cm breite Streifen schneiden.
Entenfleisch	Das Fleisch quer in kleinfingerdicke Streifen und danach ein Würfel schneiden.
Kasserolle, Entenhautstreifen	Die Haut in einer grossen Kasserolle (ohne die Zugabe von Öl oder Butter) auslassen, d.h. bei starker Hitze knusprig ausbraten. Danach die Hautstücke im vorgeheizten Backofen, mit ALU-Folie zugedeckt, an die Wärme stellen.
Öl aus dem Tomatenglas, Fleisch, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie	Die Hitze unter der Kasserolle reduzieren. Etwas Öl aus dem Tomatenglas (ca. 1 bis 2 EL), in die Kasserolle zum ausgelassenen Entenfett geben. Die Entenfleischwürfel sowie die Speckwürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten unter Rühren braten. Zwiebeln, Knoblauch sowie Selleriestücke dazugeben und weitere 3 Minuten unter Rühren Minuten braten.
Tomatenwürfel	Die Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitbraten.
Hühnerbouillon Wein, Ajvar sowie Ketchup	Mit dem Rotwein ablöschen und die Hühnerbouillon dazugeben. Ajvar sowie das Ketchup in die Sauce geben. Umrühren. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer würzen. Zugedeckt – auf kleinem Feuer – zirka 20-30 Minuten schmoren.
Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser «al dente» kochen. Die Nudeln abtropfen lassen und kurz in einer Bratpfanne in einem Schuss Olivenöl (oder 1 EL Butter) schwenken. Mit Aromat und geriebener Muskatnuss leicht würzen.
Petersilie	Der Sauce die feingehackten Petersilie beifügen. Die Nudeln in die Kasserolle zur Sauce geben und mit der Sauce mischen.  Auf vorgeheizten Tellern anrichten und mit der knusprigen Entenhaut sowie mit ein Blättern Petersilie garnieren.

### Anmerkung:

Ajvar kann man auch selbst herstellen. Siehe Rezept: [www.hans-ruedi.ch](http://www.hans-ruedi.ch) -> REZEPTE -> Saucen -> Diverse Saucen -> Ajvar. Zur Not können Sie auch eine rote Peperoni (Strunk, weisse Teile innen sowie Kerne entfernt) in Salzwasser kochen und danach mit dem Mixer püriert werden. Mit einem Spritzer Essig, einem Esslöffel Olivenöl, etwas Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Diese selbst gemachte Sauce kann in einem Glas – mit etwas kaltgepresstem Olivenöl abgedeckt – ohne weiteres einige Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.