

Bandnudeln mit Entenragout



Zutaten für 2 Personen:

150 g Bandnudeln
1 Entenkeule
1 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Stängel frischer Thymian
Parmesan am Stück

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

2. Die Haut von der Entenkeule abziehen, das Fleisch auslösen und in kleine Würfel schneiden, gut parieren.

3. Zwiebel, Knoblauch und Fleisch in Olivenöl gut anbraten, 1 EL Tomatenmark mitbraten.

4. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und mindestens 45 Minuten köcheln lassen.

5. Thymianzweige herausnehmen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Entenhaut in feine Abschnitte teilen und in 1 EL Olivenöl kross braten. Auf Küchentüchern entfetten.

7. Nudeln nach Vorschrift in reichlich Salzwasser bissfest kochen (Garprobe machen), abgießen und in vorgewärmte Pasta-Teller geben. Etwas von dem Entenragout darüber schöpfen, mit den Stückchen von der Entenhaut würzen und mit frisch geriebenem Parmesan anrichten.

Hinweise:

Das Auslösen der Entenkeule beansprucht einige Zeit. Die Mühe lohnt sich.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Nudeln, Ente, französisch

Rezeptanregung: Alexander Herrmann in Koch doch, Band 2, München 2006: Zabert Sandmann, Seite 46. Anpassung und Foto: Walter Stand 12.01.2023