

Spaghetti al Ragù d'Anatra (Spaghetti mit Entenragout)

(Entenragout für 500g Spaghetti)

Zutaten:

- 2 Entenbrüste
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stangen Staudensellerie
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 50 ml Weißwein
- 400 ml Entenfond (z.B. fertig aus dem Glas)
- 100 ml Kochwasser von den Nudeln
- Öl
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

1. Entenbrüste durch den Fleischwolf lassen. (Ist kein Fleischwolf vorhanden, dann die Entenbrüste ganz fein würfeln).
2. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie sehr fein würfeln.
3. Rosmarin waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.
4. Fleisch in einer Pfanne braun anbraten, ggf. Öl verwenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. Etwas Öl in die Pfanne geben. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne geben und anbraten (2-3 Minuten), ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Entenfond dazu geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
6. Nudeln ansetzen und sehr bissfest garen (Nudeln werden am Ende noch etwas mit der Soße mitgegart).
7. Fleisch zur Soße geben und mitkochen lassen.
8. Kurz vor Ende der Garzeit der Nudeln, etwa 1 Kelle Kochwasser (ca. 100 ml) entnehmen und zur Soße geben. Soße einreduzieren lassen
9. Nudeln nach Ende der Garzeit abgießen und mit kaltem Wasser gut abschrecken..
10. Ist die Soße gut einreduziert, die Nudeln dazu geben und noch etwa 1 Minute und Rühren mitgaren.
11. Nudeln können je nach Geschmack mit Parmesan serviert werden.

Guten Appetit