

Enten-Ragout mit Parmesan-Gnocchi

für 3 bis 4 Personen

Zutaten Ragout

1 Entenkeule
1 halbe Zwiebel
1 Karotte
¼ Sellerieknolle
1 kleine Petersilienwurzel
25 g getrocknete Steinpilze, fein gehackt
500 g (Eier-)Tomaten
200 ml Rotwein
ein paar Zweige Thymian und Rosmarin -
zusammengebunden
etwas Schale einer unbehandelten Orange
Meersalz & Pfeffer aus der Mühle
evtl. Olivenöl
Parmesan

Zutaten Gnocchi

500 g Kartoffeln mehlig-kochend
150 g Mehl
1 Ei
100 g Parmesan – fein gerieben
Muskatnuss – gerieben
Meersalz

Zubereitung

Ungeschälte Kartoffeln in wenig Salzwasser weichkochen.
Die getrockneten Steinpilze abspülen und in warmem Wasser einweichen.

Entenkeule auslösen: Knochen herauslösen und das Fleisch von Haut und Fett sowie den Sehnen befreien. Das Fleisch in ein bis zwei Zentimeter große Stücke zerteilen. Fett und Haut in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei leichter Hitze langsam auslassen – nach Belieben das flüssige Fett stärker erhitzen und die Hautwürfel zu knusprigen Grammeln ausbacken – Hautwürfel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel und Wurzelgemüse fein, Tomaten grob würfeln. Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel in dem Entenfett bei mittlerer Hitze ca. sieben bis 8 Minuten anschwitzen. Dann die Entenstücke, Knochen und das Kräutersträußel zum Gemüse geben und bei starker Hitze unter Rühren ein paar Minuten rundum anbraten. Rotwein hinzufügen und kurz einreduzieren. Danach die Steinpilze in die Pfanne geben und das Ragout solange bei leichter Hitze köcheln bis der Großteil der Flüssigkeit verdunstet ist. Die gewürfelten Tomaten und die Orangenschale einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ragout mit geschlossenem Deckel ca. eine halbe Stunde bis 40 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln – möglichst noch heiß – schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit dem Stampfer zerkleinern und abkühlen lassen. Das Ei verschlagen und mit den Kartoffeln verrühren. Mehl und Parmesan mit der Masse vermengen, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu gut fingerdicken Rollen formen und in ca. drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit den Zinken der Gabel eine kleine Vertiefung in die Stücke drücken. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Gnocchi einzeln ins leicht wallende Wasser geben – dabei darauf achten, dass das Wasser nicht zu sehr abkühlt und ggf. zwischendurch warten, bis das Wasser wieder leicht kocht. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen – mit einem Schaumlöffel herausheben und zum Abtropfen in ein Sieb geben. Danach die Gnocchi auf – am besten vorgewärmten – Tellern verteilen.

Die Knochen, Kräuter sowie die Orangenschale aus dem Ragout nehmen – dieses eventuell noch mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken und über die Gnocchi geben. Mit etwas geriebenem Parmesan und ein paar Grammeln servieren.