

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Zarte Entenbrust mit Honig und Senf, serviert mit einem Nest hausgemachter Tagliatelle und im Ofen grillierte rote und gelbe Randen

Hauptgang von Christa Strub

für 4 Personen

Tagliatelle

- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 TL Olivenöl
- 3 Eier, aufgeschlagen

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine leichte Vertiefung machen. Eier und Olivenöl miteinander verquirlen und in die Vertiefung geben. Mit einer Kelle von der Mitte her so mischen, dass immer etwas Mehl mehr dazukommt. Sobald alles Mehl eingearbeitet ist, den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand gut durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Teigkugel unter der heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min ruhen lassen.

Den Teig vierteln, 3 Stücke wieder unter die Schüssel legen. 1 Stück Teig mit der Pastawalze bis zur gewünschten Dicke auswallen. Die Walze durch den Tagliatelle-Schneider ersetzen und die Teigstreifen zu Tagliatelle schneiden. Diese zu Nestchen formen. Kann gut vorbereitet und bis zur Verwendung angetrocknet werden.

Wer keine Pastamaschine zur Verfügung hat, den Teig auf wenig Mehl dünn auswallen. Diesen mit wenig Mehl bestreuen, locker aufrollen und in Tagliatelle gewünschter Breite schneiden, ausrollen und zu Nestchen formen.

In einer grossen Pfanne 3-4 l Wasser aufkochen, Salz und Tagliatelle beugeben. Garen bis sie al dente sind. Teigwaren in ein Salatsieb abgiessen, gut abtropfen lassen und zurück in die Pfanne geben, Butter zugeben, mischen und anrichten.

Randen

- 2 rote Randen, schälen und in 3 mm dicke Scheiben hobeln
- 2 goldene Randen, schälen und in 3 mm dicke Scheiben hobeln
- 2-4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Blehreinpapier belegen.

Die Randenscheiben in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Randenscheiben auf dem Blech verteilen und in den Backofen schieben, ca. 15 Min. backen.

Entenbrust

- 4 Entenbrust
- 2 EL Honig
- 2 EL Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Crème fraîche

Das Fett auf der Entenbrust übers Kreuz so einschneiden, dass der Schnitt nur die Fettschicht tangiert. Eine Bratpfanne ohne Fett erhitzen, die Entenbrust auf der Fett- / Hautseite in die heiße Bratpfanne legen. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Haut knusprig und das Fett ausgeflossen ist, ca. 7 Min. Eventuell das Fett zwischendurch mit Haushaltspapier auftupfen. Die Entenbrust wenden und auf der Fleischseite bei starker Hitze 3 Min. anbraten. Die Entenbrust mit Honig-Senf-Gemisch würzen und auf der Fettseite bei reduzierter Hitze 5 Min. fertig braten. Das Fleisch bis zum Aufschneiden im Backofen warm stellen.

Für die Sauce die restliche Marinade in die Bratpfanne geben, Crème fraîche zugeben, kurz aufschäumen und abschmecken - die Sauce nicht mehr kochen.

Servieren

Die Entenbrust mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden und auf vorgewärmte Teller anrichten, mit der Sauce nappieren. Die Tagliatelle-Nestchen ebenfalls dazu legen und die Randenscheiben fächerartig in abwechselnder Farbe dazu anrichten.