

Vorgefrierzeit 1½ **Stunden**
Vorbereitungszeit: 60 Minuten } **2 Stunden**
Zubereitungszeit: 60 Minuten }

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Entenbrustfilet (2 Stück)	g	~ 650
Getrocknete Tomaten (in Öl)	g	75
Möhren	g	150
Staudensellerie	g	150
Durchwachsener Speck in Scheiben	g	100
Zwiebel	St.	2
Knoblauchzehen	St.	3
Thymian	Bund	1
Tomatenmark	EL	2
Geflügelbrühe	ml	200
Rotwein	ml	200
Orecchiette	g	400
Petersilie	Bund	½
Salz, Pfeffer, Zucker, 50 g geriebener Parmesankäse		

VORBEREITEN:

1. Fleisch 90 Minuten ins Gefrierfach legen.
2. Tomaten durch ein Sieb gießen, Öl auffangen.
3. Möhren und Staudensellerie sehr fein würfeln.
4. Speck fein würfeln.

5. Zwiebeln fein würfeln.
6. Knoblauchzehen pellen.
7. Thymianblättchen herstellen.
8. Tomaten fein hacken.
9. Petersilie hacken
10. Käse reiben

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch enthäuten. Haut in ½ cm breite Streifen schneiden. Fleisch in ½ cm breite Scheiben schneiden und dann klein würfeln.
2. Entenhautstreifen auf kleiner Hitze knusprig anbraten; auf Küchenkrepp abtrocknen lassen. Ausgetretenes Fett bis auf 3 EL abgießen. Tomatenöl zufügen. Fleisch und Speck zufügen und 3 Minuten rührend anbraten.
3. Zwiebel, Möhren, Sellerie zufügen und 3 Minuten rührend anbraten. Durchgepressten Knoblauch, Tomatenmark, Tomatenwürfel und Thymian zufügen und kurz anbraten.
4. Brühe und Wein zufügen, salzen, pfeffern, aufkochen und 30' bei milder Hitze zugedeckt schmoren.
5. Nudeln kochen.
6. Hautstreifen aufwärmen.
7. Ragout mit Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker und Petersilie abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE: Orecchiette (Ohrennudeln)

