Mafalde mit Ente und Datteljoghurt

Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele
Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Bei dem Rezept handelt es sich um eine Annleitung in Anlehnung an ein Rezept von Alfons Schubeck

Für 2 Personen

Datteljoghurt
Zutaten:
4 Datteln
2 EL Mandelkerne mit Cranberry+Sesam, grob gehackt
100 g griechischer Joghurt
2 EL Geflügelbrühe
etwas Zitronensaft
etwas Orangenabrieb
Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten in Gewürzmühle vermischen, ggf. nochmal abschmecken und ab in den Kühlschrank

Ente
Zutaten:
400 gr. Entenbrust
Puderzucker
150 ml Rotwein
1 Schuss Portwein
Stärkemehlbutter
Ingwer/Knoblauch/Kräutermischung

Zubereitung:
400 g Entenbrust parieren und grob würfeln, Haut klein würfeln. Haut in der Pfanne auslassen, im Ofen warm halten. Entenwürfel kurz anbraten, im Ofen bei 70 Grad 15 min gar ziehen lassen. Pfanne mit Puderzucker bestäuben, karamellisieren mit 150 ml Rotwein und ein Schuß Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Stärkemehlbutter aufmontieren. je 1 Scheibe Ingwer + Knoblauch, 1 Prise Kräutermischung (Majoran, Kümmel, Koriander, Kakao, Orangenschalen, Pfeffer im Mörser zermahlen) in die Sauce geben, 3 Min. ziehen lassen und wieder abseihen. Entenfond von den Würfeln dazugeben, wieder reduzieren. Entenwürfel in dem sehr reduzierten Saucenfond schwenken.)

Pasta/Pastasauce
Zutaten:
frische Pasta, Matrize Mafalde
150 ml Geflügelfond
ital. Kräutermischung
Butter
Schnittlauch

Zubereitung:
Eiermafalde wie gewohnt herstellen… al dente kochen, abtropfen150 ml Geflügelfond aufkochen, ital. Kräutermischung zufügen, Nudeln darin nochmal erhitzen und Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Mit Butter und Schnittlauchdurchschwenken. – fertig. Nudeln anrichten, Ente + Hautwürfel darüber geben,

dekorieren. Datteljoghurt dazu reichen.