

# 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 Anleitung 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, Matrizze Mafalde  
150 ml Geflügelfond  
ital. Kräutermischung  
Butter  
Schnittlauch

#### **Zubereitung:**

Eiermafalde wie gewohnt herstellen... al dente kochen, abtropfen  
150 ml Geflügelfond aufkochen, ital. Kräutermischung zufügen, Nudeln darin nochmal erhitzen und Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Mit Butter und Schnittlauch durchschwenken.  
– fertig. Nudeln anrichten, Ente + Hautwürfel darüber geben, dekorieren. Datteljoghurt dazu reichen.