



## **ENTENRAVIOLI AUF SELLERIEPÜREE MIT TRÜFFEL**

**Winterrezept vom Hotel Edelweiss Berchtesgaden**



Entenravioli von Stefan Hettegger

### **Zubereitung:**

#### **Nudelteig**

- 100g Semola Grieß
- 100g Mehl griffig
- 3 Eier
- Salz
- Etwas Oliven-Öl

Zunächst beginnt man mit der Zubereitung des Nudelteigs. Alle Zutaten werden in der Küchenmaschine zu einem kompakten, glatten Teig geknetet. Den Teig in Folie einschlagen und für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

#### **Entenconfit**

- 1 Bauernente
- 2 Äpfel



- 1 Orange
- 2 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Majoran

Die Ente von überschüssiger Haut befreien und eventuell vorhandene Federkiele mit einer Pinzette entfernen. Die Flügelspitzen mit einer Geflügelschere abschneiden. Die Füllung in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Ente innen und außen salzen und füllen.

Tipp vom Küchenchef: „Die Ente schon am Vortag marinieren!“ Die Ente nun in einen Bräter setzen und mit etwas Gemüsebrühe oder Geflügelfond untergießen. Für einen intensiveren Geschmack auch die Fettabschnitte und Flügelknochen begeben. Die Ente im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C für 30 Minuten garen. Dann die Hitze auf 100 °C herunterschalten und weitere zwei Stunden garen. Je nach Größe der Ente und Ofen kann die Garzeit variieren. Ab und zu mit dem Bratensaft begießen.

In der letzten halben Stunde der Garzeit das Selleriepüree zubereiten:

### **Sellerie Püree**

- 1 kleine Sellerie Knolle
- 100 g Butter
- 40ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser kochen, bis er ganz weich ist. Abseihen und im Hochleistungsmixer mit Butter, Sahne und den Gewürzen mixen bis ein feines Püree entsteht. Gegebenenfalls nochmal durch ein Sieb streichen. Danach die Ente auf ein Gitter geben, den Ofen auf Grillen (Höchste Stufe Umluft) stellen und die Ente 15 Minuten knusprig braten.

Zwischenzeitlich den Bratensaft abseihen, Fett abschöpfen und mit Stärke leicht binden. Einen Teil der Sauce für später zum Anrichten beiseitestellen. „Eigentlich könnte man jetzt Blaukraut und Kartoffelknödel dazu servieren und sich die Ente schmecken lassen, aber wir machen ja Entenravioli!“. Daher: das Fleisch vom Knochen lösen und in die Sauce geben. Auskühlen lassen und mit geschnittener Petersilie verfeinern – die Füllung für unsere Ravioli, das Entenconfit, ist fertig.

Den Nudelteig am besten mit einer Pastamaschine ganz dünn ausrollen. Kleine Quadrate schneiden, mit Ei bestreichen, mit einem Löffel das Entenconfit draufsetzen und Ravioli formen. Hier ist Handarbeit und Fingerfertigkeit gefragt. Die Ravioli nun im kochenden Salzwasser ca. vier bis fünf Minuten kochen, danach in einer Pfanne mit Bratensauce durchschwenken. Es kann angerichtet werden! Eine Portion Selleriepüree in die Mitte des Tellers setzen und darauf locker die glacierten Ravioli verteilen, frischen Trüffel darüber hobeln und das Gericht mit frischen Kräutern garnieren.