

# Lasagne von Polenta und Entenragout

Kategorien: Hauptspeise, Fleisch, Getreide, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

## *ENTENRAGOUT*

---

2		Barberie-Entenkeulen à 200 g
2		Schalotten, grob gewuerfelt
1		Knoblauchzehe, grob gehackt
1		Karotte, grob gewuerfelt
1/4		Sellerieknolle, grob Gewuerfelt
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Mehl
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1	Stängel	Petersilie
1		Lorbeerblatt
5		Pfefferkoerner
2		Nelken
200	ml	Rotwein
70	ml	Portwein
1	Ltr.	Enten- oder Gefluegelfond

## *POLENTA*

---

1 1/4	Ltr.	Gefluegelbruehe
250	Gramm	Polenta (Branata)
	Etwas	Meersalz
50	Gramm	Butter

## *GEMUESE*

---

1		Romanesco
		Salz, Pfeffer
		Butter zum Anbraten
		Olivenoel zum Anbraten

### Anleitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer wuerzen und in einem Braeter mit Olivenoel von allen Seiten anbraten. Dann die Keulen auf ein Backblech geben und in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch, Karotten und Sellerie in dem Braeter anroesten, das Tomatenmark zugeben und mit etwas Mehl bestaeuben. Kraeuter, Pfefferkoerner und Nelken hinzufuegen und mit Port- und Rotwein abloeschen. Den Wein etwas einkochen lassen und mit dem Entenfond auffuellen.

Die Entenkeulen wieder zurueck in den Braeter geben und zugedeckt ca. 1,5 Stunden weich schmoren. Dann die Keulen herausnehmen und etwas auskuehlen lassen. Anschliessend die Haut abziehen und das Fleisch von den Knochen zupfen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und so lange einkochen, bis sie die gewuenschte Konsistenz hat.

Fuer die Polenta 1 l Gefluegelbruehe aufkochen und Polentagriess mit dem Schneebesen einruehren. Die Polenta unter Ruehren ca. 1/2 Stunde kochen lassen, dabei immer wieder mit der restlichen Bruehe auffuellen. Polenta mit Meersalz und Butter abschmecken, auf ein gefettetes Blech streichen (als ca. 12 x12 cm grosses Quadrat) und

## Lasagne von Polenta und Entenragout

(Fortsetzung)

auskuehlen lassen.

Den Romanesco putzen, blanchieren und in Butter kurz anschwenken.

Zum Fertigstellen die Polenta mit einem Tortenring von 12 cm Durchmesser ausstechen und mit einem Saegemesser laengs in 3 Teile schneiden.

Auf ein Blech mit Backpapier den Tortenring setzen und die Lasagne wie folgt schichten: Polenta, Ragout, Polenta, Ragout, Polenta. Das Ganze ca. 10-15 Minuten in den 180 Grad heissen Ofen schieben.

Zum Anrichten den Ring entfernen, die Lasagne halbieren und mit dem restlichen Ragout anrichten. Den Romanesco dazu garnieren.