



Enten- oder Gänseragout auf Paccheri, gerösteten Maronen

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2 kg	Paccheri, al dente gekocht	2,5 kg	Enten- oder Gänseklein
300 ml	weißer Portwein	2 EL	Thymian, gehackt
1 Bund	Basilikum, gehackt	200 g	Stängelkohl, gehackt
	Hühnerfond	3	Zwiebeln, geschält und fein gehackt
	Pflanzenöl		Salz
	Zucker		Weißer Pfeffer
700 ml	Gemüsefond	300 g	Maronen, gekocht und gehackt
100 g	Butter	300 g	Parmesan, fein gehobelt

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in einem Topf in Pflanzenöl anschwitzen.
2. Mit Zucker und Salz würzen, mit Portwein ablöschen und kurz köcheln lassen.
3. Enten-/Gänseklein hinzugeben, mit Geflügelfond aufgießen und einkochen.
4. Stängelkohl hinzugeben und aufkochen lassen.
5. Hitze reduzieren, Thymian und die Hälfte des Basilikums dazugeben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
6. Butter aufschäumen und die Maronen darin anrösten. Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Paccheri im Ragout sautieren.
8. Mittig auf einem Teller anrichten.
9. Mit Maronen, Basilikum und gehobelten Parmesan garnieren.