

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Entensauce

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Antinori, Cantinetta, Entensauce, Winter

500 g Bandnudeln	250 g	Geschälte Tomaten
1 Ente, in 8 Stücke zerlegt	500 ml	Fleischbrühe
1 Gewürfelte Zwiebel	250 ml	Weißwein
1 Gehackter Selleriestängel	5 Essl.	Olivenöl
1 Gehackte Möhre	1 Essl.	Basilikum, Salbei und
25 g Trockenpilze, eingeweicht		- Rosmarin, gehackt
- und gut ausgedrückt		Salz und Pfeffer

Die Ententeile in einer großen Pfanne mit Olivenöl braten, bis sie goldbraun sind. Kräuter, Möhre, Sellerie, Zwiebel und Pilze hinzufügen, salzen und pfeffern. Die geschälten Tomaten pürieren und mit dem Weißwein in die Pfanne gießen, bei großer Hitze kurz aufkochen. Die Brühe hinzugeben und zugedeckt ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze garen.

Die Ententeile aus der Pfanne nehmen, Fleisch von Haut und Knochen lösen, mit der Hand zerkleinern, zurück zu der Sauce in die Pfanne geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Bandnudeln "al dente" kochen, abgießen und mit der Entensauce anrichten.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: Zu diesem delikaten Nudelgericht würde ich keinen geriebenen Parmesan nehmen. Um den feinen Geschmack nicht zu überdecken, empfehle ich Villa Antinori Bianco oder, wenn Rotwein bevorzugt wird, Peppoli Chianti Classico.