


Pappardelle al ragù d'anatra

 8 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 45 minuten + 2 uur wachten

Ingrediënten

4 wilde eenden
6 el olijfolie
2 tamme eendenbouten
2 uien, gesnipperd
1 winterpeen, geschild en grof gesneden
1 bol knoflook, gehalveerd
1 venkel, grof gesneden
1 tl venkelzaad
2 el tomatenpuree
3 blaadjes laurier
10 takjes tijm
1 fles stevige rode wijn
10 jeneverbessen, geplet
800 g (verse) pappardelle
16 takjes salie, alleen de blaadjes
parmezaanse kaas, naar smaak

Bereiding

- Snijd de eendenfilets en leg ze afgedekt in de koeling. Snijd de boutjes van de karkassen. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een ruime braadpan en bak hierin de tamme eendenbouten rondom gedurende 5 minuten. Neem ze uit de pan en braad in dezelfde pan de boutjes van de wilde eenden 5 minuten rondom aan. Houd apart.
- Bak de karkassen ook 5 minuten aan en voeg de ui, winterpeen, knoflook, venkel, venkelzaad en tomatenpuree toe. Bak nog 5 minuten. Voeg de laurier, tijm en rode wijn toe. Breng aan de kook en draai de warmtebron op lage stand. Voeg nu alle bouten toe en stoof alles ongeveer een halfuur. Test de kleine boutjes en neem ze uit de pan als ze zacht en gaar zijn (de tamme bouten hebben ongeveer 20 minuten langer nodig).
- Haal het vel van de boutjes en leg ze terug in de pan. Pluk het vlees van de boutjes, leg de botjes terug in de pan en houd het vlees apart. Neem de wilde eendenborstfilets uit de koeling en bestrooi ze rondom met peper, zout en de jeneverbessen.
- Neem de grote eendenbouten uit de pan als ze gaar zijn. Haal het vel van de bouten en leg terug in de pan. Pluk het vlees van de bouten, leg de botten terug in de pan en houd het vlees apart.
- Stoof de bouillon nog een halfuur en zeef in een schone pan. Laat op lage stand nog even inkoken tot je een krachtige, dikke jus hebt. Breng op het laatste moment op smaak met peper en zout en voeg het geplukte vlees toe.
- Verhit de overige olie en bak hierin de eendenborstfilet en de salie op hoge stand gedurende 2 minuten. Draai de warmtebron laag en neem de knapperige salieblaadjes uit de pan. Warm de eend nog even door, maar laat hem rood in de kern.
- Kook intussen de pappardelle in een flinke pan met gezouten water al dente. Giet de pasta af en meng met de eendenjus. Serveer met de salie en de eendenborstfilets. Bestrooi naar smaak met parmezaanse kaas.