

FRISCHE PASTA MIT ENTENBRUST UND ROTWEIN-CRANBERRY-SOSSE

Wenn man sich mal was Besonderes gönnen möchte, kann ich dieses Gericht unbedingt empfehlen.

Für 2 Portionen:

1 Entenbrust mit Haut
1 EL Ahornsirup
1 rote Zwiebel
400 g frische Nudeln (z.B. Tagliatelle)
1/8 l Rotwein, trocken (+ 2 EL)
1/8 l Brühe/Fond (ideal von der Ente)
ca. 1 TL Speisestärke
3 EL Sahne
50 g Cranberries, getrocknet
Zucker
Salz/Pfeffer

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocknen und die Haut kreuzweise einritzen; salzen und pfeffern.

In einer ofenfesten Pfanne die Entenbrust ohne zusätzliches Fett anbraten: Zuerst die Hautseite 4-5 Minuten, sodass ordentlich Fett austritt. Dann die Fleischseite 2-3 Minuten. Dann in den vorgeheizten Ofen stellen und dort weitere 20-25 Minuten (hängt von der Größe der Brust ab: 350 g = ca. 20 Minuten) braten lassen. 10 Minuten vor dem Herausnehmen mit dem Ahornsirup bestreichen.

In der Zwischenzeit Nudelwasser aufsetzen und salzen. Die Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden.

Wenn die Entenbrust aus dem Ofen kommt, diese in Alufolie wickeln und beiseite legen. Jetzt so viel vom ausgetretenen Fett in der Pfanne abschöpfen bis noch gut 2 EL übrig sind. Darin die Zwiebel 3 Minuten anbraten. Mit Wein und Brühe/Fond ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Cranberries und Sahne hinzufügen. Nebenbei die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Die Speisestärke in 2 EL Rotwein kalt anrühren und die Soße unter Rühren damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Den Saft, der noch aus der Entenbrust ausgetreten ist, zur Soße geben, bevor man die Brust in feine Scheiben schneidet.

Die bissfesten Nudeln abgießen, in der Soße durchschwenken und mit der geschnittenen Entenbrust darauf servieren.

Tipp: Dazu passt frischer Feldsalat.