

Gebratene Enten-Brust, Bandnudeln, Pfeffer-Soße, Broccoli

Für vier Personen

500 g Bandnudeln, breit	2 Entenbrüste (je 350 g)	300 g Broccoli
5 EL Butter	2 Schalotten	2 EL Pfeffer, grün
125 ml Sahne	125 ml Weißwein, trocken	1 TL Tomatenmark
2 EL Crème double	4 cl Cognac	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Broccoliröschen abtrennen, abrausen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, die Haut mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser gar kochen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste darin, zuerst auf der Hautseite bei starker bis mittlerer Hitze circa drei Minuten scharf anbraten, dann wenden und weitere zwei Minuten braten. Anschließend herausnehmen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene acht bis zehn Minuten fertig garen. Zwei Esslöffel Butter nun zum Bratensatz geben, erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Das Tomatenmark und den grünen Pfeffer darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen und etwas reduzieren. Mit der Crème double verfeinern und anschließend die Sauce mit dem Cognac, Salz und Zucker abschmecken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, die Broccoliröschen darin schwenken und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die gebratenen Entenbrüste schräg aufschneiden, zusammen mit den Bandnudeln, den Broccoliröschen und der Pfeffersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 03. März 2012