

Rezept

Nudeln mit Preiselbeersauce und Ente

Ein Rezept von Nudeln mit Preiselbeersauce und Ente, am 09.05.2024

Zutaten

1 EL Mehl	1 EL weiche Butter
2 kleine Entenbrüste (à 250 g)	Salz
Pfeffer	2 EL Honig
1 Zwiebel	150 ml trockener Rotwein
200 ml Orangensaft	2 Zweige Rosmarin
50 g Sahne	100 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
400 g Bandnudeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 20 g F, 24 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Mehl und Butter verkneten, zu kleinen Kugeln formen und einfrieren. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einritzen. Entenbrüste salzen und pfeffern. In einer Pfanne auf der Hautseite ca. 5 Min. anbraten, wenden und weitere 2-3 Min. braten. In eine flache Auflaufform legen und im Ofen je nach Dicke 12-15 Min. braten. Nach ca. 8 Min. die Haut mit Honig bestreichen.
2. Die Zwiebel schälen, würfeln und im Bratfett andünsten. Wein, Saft und 200 ml Wasser angießen. Rosmarin zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln. Rosmarin entfernen, Sahne unterrühren. Nach und nach die Mehlbutter einrühren. Die Preiselbeeren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.
3. Entenbrüste in Alufolie wickeln, ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Mit frisch gekochten Bandnudeln anrichten.