

# Enten-Brust mit Rotwein-Soße und Gemüse-Pappardelle

## Für zwei Personen

1 Entenbrustfilet, a 250 g	100 g Pappardelle	1 Karotte
1 Zucchini	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Knolle Knoblauch	50 g Parmesan	5 EL Butter
1 TL Tomatenmark	100 ml Roséwein	200 ml Geflügelfond
Butter	Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pappardelle in Salzwasser gar kochen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite einritzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Entenbrust auf der Hautseite etwa vier Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend wenden und noch eine Minute von der anderen Seite braten. Das Fleisch zum Garen in den Ofen legen. Abschließend die Entenbrust unter Alufolie ruhen lassen. Das Tomatenmark zu dem Sud in die Pfanne geben. Den Knoblauch abziehen, feinhacken und in den Sud legen. Den Roséwein, den Geflügelfond, die Rosmarin- und die Thymianzweige hinzufügen. Den Sud mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und um die Hälfte einkochen lassen. Die gegarten Nudeln abgießen und mit ein wenig Butter vermengen. Die Karotten schälen und in lange dünne Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und ebenfalls in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsestreifen anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Nudeln hinzugeben und mit der Butter vermengen. Den Parmesan reiben und ebenfalls hinzufügen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und mit der Gemüse-pappardelle auf einem Teller anrichten, mit dem Weinsud beträufeln und alles servieren.

Yvonne Kosinoga am 31. Januar 2011