

# Enten-Brust in Spinat-Orangen-Soße mit Safran-Nudeln

## Für 2 Personen

2 Entenbrustfilets á 200 g	50 g Speck, durchwachsen	3 Orangen
250 g Spinat	2 Zehe Knoblauch	5 Eier
70 g Butter	270 g Mehl	0,5 Bund krause Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	1 Msp. Safran, gemahlen	150 g Sahne
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Eier trennen. Das Mehl mit dem Safran und einem halben Teelöffel Salz mischen, alles auf einem Brett häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Eigelb und die restlichen zwei Eier in die Mulde geben und vermengen. Je nach Bedarf lauwarmes Wasser dazu geben. Das Ganze zu einem Nudelteig verkneten, zu einer Kugel formen, mit einem Tuch zudecken und ruhen lassen. Eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und pressen. Die Petersilienblätter vom Stängel entfernen und klein hacken. Schnittlauch klein hacken. 50 Gramm Butter, den Knoblauch, die Petersilie, den Schnittlauch zu einer Kräuterbutter vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets erst mit der Hautseite und dann auf der anderen Seite anbraten. Die Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform legen. Die Kräuterbutter in Scheiben schneiden, auf die Entenbrustfilets verteilen, in den Backofen auf der mittleren Schiene geben und garen. Den restlichen Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Vom Spinat die Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Orangen schälen, filetieren und in Würfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, den Speck und Knoblauch darin anbraten und den Spinat und die Orangen dazugeben. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, die Sahne dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Den Nudelteig durch eine Nudelmaschine geben und zur gewünschten Form verarbeiten. Die fertigen Safran-Nudeln in kochendes Salzwasser geben und gar kochen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen. Die Nudeln abgießen. Die Safran-Nudeln, die Entenbrust und die Spinat- Orangen-Soße anrichten und servieren.

Stefan Gröger am 11. August 2010