

# Enten-Brust mit Sultaninen, Portwein-Soße, Tagliatelle

Für zwei Personen

**Für die Ente:**

2 Entenbrüste à ca. 150 g	1 EL Sultaninen	1 EL rosa eingel. Pfefferkörner
1 TL Salz	1 TL weißer Pfeffer	1 TL Curry
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL getrockneter Thymian	10 g kalte Butter
100 ml Geflügelfond	50 ml trockener Rotwein	2 EL roter Porto
1 EL Traubenkernöl	Pflanzenöl	

**Für die Nudeln:**

200 g Tagliatelle	1 Karotte	1 kl. Stange Lauch
1 kl. Staude Sellerie	1 Zitrone	10 g Butter
100 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	Cayennepfeffer
Salz, weißer Pfeffer		

Thymian mit Curry- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Die Entenbrüste auf der Hautseite mit der Gewürzmischung einreiben und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit mäßig heißem Öl zugedeckt auf der Hautseite circa sechs Minuten anbraten. Dann die Ente wenden und zugedeckt weitere zwei Minuten fertigbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Für die Sauce die Pfefferkörner einweichen und dann kurz abspülen. Die Sultaninen ebenfalls in warmem Wasser einweichen lassen. Das überschüssige Bratöl aus der Pfanne abgießen, den Bratensatz mit dem Porto und dem Rotwein vermengen und bei großer Hitze um die Hälfte reduzieren. Anschließend den Geflügelfond dazugeben und weiter aufkochen lassen. Dann die Sultaninen hinzufügen, das Ganze kurz aufkochen und die kalte Butter in kleinen Flocken in die Sauce geben. Zum Schluss die Pfefferkörner dazugeben. Für die Nudeln die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden, den Lauch und die Sellerie putzen und ebenfalls in ganz feine Streifen schneiden. Anschließend die Butter in einer Sauteuse aufschäumen, die Gemüsestreifen dazugeben und unter gelegentlichem Wenden circa zwei Minuten lang dünsten. Dann das Ganze mit dem Geflügelfond aufgießen und das Gemüse gar werden lassen. Den Saft einer Zitrone auspressen, die Sahne zu den Gemüsestreifen geben und mit Cayennepfeffer, weißem Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Sauteuse vom Herd nehmen. In einem weiteren Topf die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen, die fertigen Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend mit den Gemüsestreifen und der Sauce vermischen. Die Nudeln in tiefen Tellern anrichten. Dann die Entenbrüste dünn aufschneiden, auf die Nudeln legen und mit der Portosauce und den Basilikumblättern garnieren.

Jutta Bartsch am 17. November 2014