

# Enten-Brust mit Bandnudeln und Karotten-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Ente:**

2 Entenbrüste à 300 g                      Salz                      Pfeffer

**Für die Nudeln:**

120 g Mehl                      2 Eier                      80 g Hartweizengrieß

3 EL Mehl                      1 TL feines Salz                      2 EL Olivenöl

**Für die Karotten-Sahne-Sauce:**

3 Karotten                      2 EL Johannisbeergelee                      100 ml Sahne

250 ml Gemüsefond                      100 g Crème fraîche                      1 EL alter Balsamico-Essig

1 TL Lebkuchengewürz                      Zucker                      Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrust das Fleisch waschen, trockentupfen und sauber parieren. Die Hautseite raufenförmig einritzen, in die kalte Pfanne legen und circa 15 Minuten braten, bis die Hautseite schön knusprig ist. Wenden und weitere fünf Minuten auf der Fleischseite braten, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die Nudeln vier Liter Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Salz und ein Esslöffel Olivenöl mit der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen und etwa ein Viertel des Teiges mit dem Nudelholz ausrollen. Mit der Nudelmaschine auf die feinste Dicke bringen und mit einem Bandnudelaufsatz die Nudeln schneiden. Bandnudeln auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten, damit sie leicht antrocknen.

Für die Sauce die Karotten waschen, schälen, stifteln und in der Pfanne mit dem ausgelassenen Entenfett und Gemüsefond bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. Sahne und Crème fraîche hinzufügen und die Sauce mit Johannisbeergelee, Balsamico und Zucker abschmecken.

Bandnudeln für circa zwei Minuten im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann in einem Sieb abgießen. Nudeln mit der Karotten-Sahne-Sauce in der Pfanne vermengen. Die Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden. Die Bandnudeln in Karotten-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 09. Dezember 2015