

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Entenbrust In Pfeffer Cognac Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügelgerichte, Ente, Nudeln

500 g	Bandnudeln, gedrehte	1/8 Liter	Weißwein
2	Entenbrüstchen, mit Haut	4 cl	Cognac
	Salz	1/8 Liter	Sahne
	Pfeffer, weißer	1	Essl. Creme double
25 g	Butterschmalz		Prise Zucker
20 g	Butter	1	Teel. Tomatenmark
3	Schalotten	250 g	Broccoliröschen
	Pfefferkörner, rosa		

Die gewaschenen Broccoliröschen zerteilen und blanchieren.

Die Entenbrüstchen salzen, pfeffern und in einer Pfanne im Butterschmalz von beiden Seiten braten und warm stellen.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsangabe kochen, bis sie den richtigen Biss ('al dente') haben. Die Butter dem Bratensatz begeben und die gewürfelten Schalotten darin anschwitzen.

Tomatenmark und Pfefferkörner dazugeben. Den Saucenfond mit Weißwein und Sahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Creme double und Cognac verfeinern, mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Entenbrüstchen aufschneiden und mit den Nudeln anrichten. Die Sauce darüber geben und die in Butter geschwenkten Broccoliröschen darauf anrichten.