

Braten Rezepte

Gebratene Ente Auf Chilinudeln

Anzahl: 1 Portion

Gattung: Geflügel, Gemüse, Nudeln

1	Aubergine	1	Stück Maasdamer Käse
1	Dose Bandnudeln, grün		Olivenöl
3	Chicoree		Pfeffer
150 g	Entenbrust		Salz
	Knoblauch		Zitronensaft
Für Die Soße			
	Basilikum		Pfeffer
5	Chilischoten, rot		Salz
	Olivenöl		

Zubereitung: Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Olivenöl, Salz, Pfeffer, die klein geschnittenen Chilischoten und Basilikum zu einer Sauce pürieren und die fertigen Nudeln darin schwenken.

Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, kurz in Olivenöl (die Hautseite zuerst) beidseitig anbraten. Dann im Ofen bei 190 Grad C für ca. 10 Minuten schmoren lassen. Die Aubergine in Scheiben schneiden. Einzelne Chicoreeblätter in Olivenöl, klein geschnittenem Basilikum, Knoblauch und Zitronensaft mit den Auberginenscheiben in einer Grillpfanne anbraten. Das Nudelpesto in die Mitte des Tellers setzen und mit etwas geraspeltem Käse bestreuen. Die in Scheiben geschnittene Entenbrust fächerartig darüber legen und die Chicoreeblätter mit den Auberginenscheiben daneben anrichten.

Hierzu empfiehlt unsere Weinexpertin einen 1999er Cabernet Sauvignon Vin de Pays du Gard aus dem Pays d'Oc in Frankreich.