

# Glasierte Entenbrust

auf Bandnudeln  
mit rahmiger  
Lauchsauce



**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

**Für die Entenbrust:**

- 4 Entenbrustfilets
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Orangenkonfitüre
- 1 TL Essig
- Salz

**Für die Beilage:**

- 1 Stange Lauch/Porree
- 1 Zwiebel
- 500 g Bandnudeln
- 300 ml Schlagsahne
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 1 TL Mehl
- 1 Prise Muskat
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

**ZUBEREITUNG:**

1. Zur Vorbereitung die Entenbrustfilets eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen (auf Zimmertemperatur bringen) und die Haut raufenförmig mit einem scharfen Messer einritzen.
2. Den Lauch putzen, gründlich den Sand auswaschen und in dünne Scheiben, die Zwiebel in feine Würfel, schneiden. Das Gemüse in Butter anschwitzen, etwas Mehl einrühren und alles mit Weißwein ablöschen.
3. Im Anschluss noch die Sahne angießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken – für 8–10 Minuten auf kleiner Flamme abgedeckt köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit ein gesalzenes Wasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Währenddessen eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen und das Fleisch ringsherum mit Salz einreiben. Nebenbei den Ofen auf 120°C Umluft vorheizen.
5. Die Entenbrüste mit der Hautseite für 3–4 Minuten in das heiße Fett geben und scharf anbraten – gleich zu Beginn noch beide Knoblauchzehen anquetschen und dazugeben.
6. Erst wenn die Entenhaut goldbraun und knusprig ist, das Fleisch wenden und weitere 2 Minuten braten. Die Entenbrustfilets anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller für 8–10 Minuten im Ofen ruhen lassen.
7. Jetzt die Bandnudeln ins kochende Wasser geben und für 6–8 Minuten al dente garen.
8. Die Orangenkonfitüre und etwas Essig in den heißen Bratensatz rühren, kurz aufkochen und die Entenhaut mit der sirupartigen Flüssigkeit bepinseln.
9. Die Bandnudeln auf vorgewärmte Teller verteilen und die Lauchsauce darübergeben. Entenbrüste in Tranchen aufschneiden und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.