

Entenbrust mit Essigzwetschgen und griechischen Nudeln



Zutaten für 3 Personen:

1 Entenbrust (ca.350-400 g)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Glas Essigzwetschgen
200 g griechische Nudeln
(Nudelreis, Kitharaki)
Salz für das Kochwasser

1. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. In einer beschichteten Pfanne ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite ohne Fett anbraten, dann zwei Minuten auf der anderen Seite. Entenbrust leicht salzen und pfeffern.

2. Backofen auf 130° vorheizen, Entenbrust auf einem Rost mit untergeschobenem Backblech als Fettpfanne weitere 30 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten in Alufolie ruhen lassen.

3. Inzwischen die griechischen Nudeln nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser weich

garen. Garprobe machen, die Angaben auf den Packungen sind oft sehr knapp.

4. Entenbrust mit Essigzwetschgen und griechischen Nudeln anrichten.

Hinweise:

Eingelegte Essigzwetschgen im Feinkosthandel kaufen oder in der Saison selbst einlegen, siehe eigenes Rezept dazu.

Als Vorspeise serviert man je drei dünnere Scheiben Entenbrust und 2 Essigzwetschen mit Saft sowie 2-3 EL griechische Nudeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Vorspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023