Entenbrustfilet auf Penne Rigate

Innen herrlich rosé …

Ein einfaches, schmackhaftes Essen, wenige Zutaten und schnell zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenbrustfilet
- trockener Weißwein
- Sahne
- Salz
- Pfeffer

- 125 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: 15 Min.

Die Pasta nach Anleitung zubereiten. Das Entenbrustfilet mit der Hautseite ohne Fett in eine kalte Pfanne geben. Einige Minuten kräftig anbraten. Das Entenbrustfilet hat so viel

Fett, das beim Braten austritt, so dass man keines hinzugeben muss. Ich habe mittlerweile die Erfahrung gemacht, dass ein Entenbrustfilet auf jeder Seite etwa 7 Minuten bei mittlerer Temperatur angebraten werden muss, damit es innen rosé – und fast noch ein wenig rare – ist. Somit auf jeder Seite 7 Minuten braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und das Fleisch entspannen lassen. Den Bratensatz mit etwas trockenem Weißwein ablöschen und vom Pfannenboden lösen. Etwas Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen lassen und einige Minuten reduzieren lassen. Die Pasta zum Entenbrustfilet geben und beides mit der Sauce übergießen.