



Bandnudeln mit Babarie Entenbrust

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Mit Romanesco, Austernpilzen und und einer Orangen - Pfeffersoße. ein leckeres Rezept mit frischen Schnittnudeln, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 400 - 500 g Babarie Entenbrustfilet
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 250 g Romanesco in Röschen geschnitten
- 200 g Austernpilze
- 250 g gute Schnittnudeln
- 1 Orange
- Etwas Butter
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Romanesco putzen, waschen und in Röschen schneiden,

Schritt3

in Salzwasser "al dente" blanchieren, abkühlen lassen.

Schritt4

Die Austernpilze mit etwas gehackter Zwiebel anschwitzen,

Schritt5

2 - 3 min. schmoren.

Schritt6

Die Nudeln "al dente " kochen, abschütten, nicht abspülen.

Schritt7

Die Entenbrust:

Schritt8

Entenbrust putzen, (ev. etwas von der überschüssigen Haut abschneiden) waschen und in der Länge halbieren, in dünne Scheiben schneiden.

Schritt9

Mit Salz und gestoßenem bunten Pfeffer würzen und in etwas Butterschmalz kurz und recht heiß anbraten, warm halten.

Schritt10

Den Bratensatz mit etwas Bratenfond ablöschen, Saft 1 Orange und Orangen - Abrieb dazu geben, reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt11

Die Pilze und das Romanesco kurz erwärmen, Nudeln und Entenbrust dazu geben, nachschmecken und mit der Orangen - Pfeffersoße servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bandnudeln-mit-babarie-entenbrust/>