

Spaghetti mit Serranoschinken und Entenbrustfilets in Sahnesauce

by Andreas - Sonntag, September 14, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-mit-serranoschinken-und-entenbrustfilets-in-sahnesauce/>

Ein Tipp aus Entenhausen: Die Entenbrustfilets separat braten und erst beim Servieren in Streifen schneiden und unter die Sauce heben. Die Haut ist dann schön kross und das Fleisch noch rosig.

2 Entenbrustfilets

100 gr. Serranoschinken

30 gr. Butter

2 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

250 gr. Champignons

10-15 getrocknete Tomaten in Öl

2 EL gehackte Petersilie

2 EL Tomatenmark

1 TL Zitronensaft

200 ml Weißwein

350 ml Sahne

Pfeffer

Salz

Spaghetti

Die Entenbrustfilets pfeffern, salzen und in einer Pfanne braten. Dann abkühlen lassen.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken, die in Öl eingelegten getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Champignons und den Serranoschinken ebenfalls in Scheiben schneiden.

Butter und Olivenöl in einen Topf geben und die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Serranoschinken mit den Champignonscheiben und den getrockneten Tomaten kurz mit braten. Nun Tomatenmark, Sahne und Weißwein dazu geben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell einem Spritzer Zitronensaft würzen. Kurz vor dem Servieren die Entenbrust in Streifen schneiden und mit der fein gehackten Petersilie unter die Sauce heben.

Dazu passen am besten Spaghetti.