

# **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.