

# ENTENBRUSTFILET MIT STEINPILZEN AUF VANILLETAGLIATELLE

## ENTENBRUSTFILET MIT STEINPILZEN AUF VANILLETAGLIATELLE

Es ist noch nicht lange her, da gab es hier Tagliatelle mit Steinpilzen und Vanillebutter. Sehr lecker - das musste unbedingt nochmal gezaubert werden. Um es für Bessere Hälfte ein bissl interessanter zu machen gab es diesmal eine Variante mit Fleisch - mit Entenbrust um genau zu sein und die hat unglaublich gut dazu gepasst.



### Zutaten für 2 Personen:

1 Entenbrustfilet

250g Tagliatelle

250g Steinpilze

5-6 Zweige Thymian

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

etwas Olivenöl

### Für die Butter:

100g Butter

1/2 Zimtstange

1 Vanilleschote

1 Knoblauchzehe

2 grüne Kardamonkapseln

1 kleine, getrocknete Chili

etwas Salz

### Zubereitung:

Die Vanillebutter möchte eine halbe Stunde ziehen, deshalb fange ich direkt damit an. Ich lasse die Butter bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf schmelzen, dann kommt die längst halbierte

Vanilleschote dazu. Kardamon, Knoblauch, Chili und Zimt im Mörser zerstoßen und die Gewürze ebenfalls in die Butter geben. Mit einer Prise Salz würzen und beiseite stellen.

Weiter geht's, ich schneide die Haut vom Entenbrustfilet ein paar Mal diagonal ein, reibe es rundherum mit Salz ein und brate es (mit der Haut nach unten) in etwas Öl 3 Minuten lang an. Umdrehen und auch von der anderen Seite 3-4 Minuten lang anbraten bevor die Entenbrust für 20-25 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen verschwindet.



Damit uns jetzt nicht langweilig wird geht es direkt mit den Steinpilzen weiter. Die werden geputzt und in kleine Würfel geschnitten. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten bis sie eine schöne Farbe haben. Mit Pfeffer & Salz würzen und die fein gehackte Zwiebel und den Thymian untermengen. Die Temperatur reduzieren und die Zwiebel glasig anschwitzen.



Für die Pasta einen Topf Salzwasser aufsetzen und die Tagliatelle nach Packungsanleitung zubereiten.

Abgießen und zurück in den Topf geben. Dann kommt die Vanillebutter dazu – die muss aber durch ein kleines Sieb gefiltert werden.



Die Entenbrust aus dem Ofen holen und 2-3 Minuten ruhen lassen. Dann wird sie längst halbiert und in dünne Scheiben aufgeschnitten. Wunderbar zart und rosa!



Die Vanille-Tagliatelle auf beide Teller verteilen, die Steinpilze darüber geben und die Ente dazu anrichten. Bei mir hat es sich angeboten die Ente auf dem Tellerrand zu platzieren.

Bon appetit!

