

# Pastasotto mit Entenbrust und karamellisierten Karotten



**Rezept:** 0079      **Liste:** 9.2.8. Hauptspeise mit Geflügel  
**Kategorie:**      Ente, Gemüse, Nudeln,  
**Quelle:**            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Möhre und Charlotte schälen und in kleine Würfel scheiden. Klein würfeln. Die gesäuberten Champignons in feine Scheiben schneiden und den Parmesan mit einer feinen Reibe hobeln, danach alles beiseitestellen. Die Brühe erwärmen. Nun in einer Pfanne mit dem Olivenöl die Charlotten andünsten, sie sollten glasig bleiben. Karotte zugeben und nach kurzer Zeit die Nudeln. Mit ein wenig Brühe, so das alles bedeckt ist, ablöschen und unter rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Champignons zugeben. Bis die Nudeln gar sind immer wieder Brühe zufügen. Zum Schluss Butter, Parmesan und eine bisschen Sahne zugeben gut vermengen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Petersilie garnieren.

**Karamellierte Karotten:** Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karottenstreifen darin dünsten. Ahornsirup zugeben einziehen lassen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten sollten noch guten Biss haben.

Für die Entenbrust Backofen auf 130° vorheizen. Die Entenbrustfilet von der Hautseite vorsichtig rautenförmig einritzen, nicht ins Fleisch schneiden. Nun salzen und pfeffern und in einer Pfanne, ohne Fett, von der Hautseite anbraten (nicht zu heiß). Tritt das Entenfett aus die Kräuterzweige zugeben und braten bis die Haut knusprig ist. Dann wenden für 2 - 4 Minuten weiterbraten und im Ofen für 20 Minuten auf dem Rost garen. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und 2-3 Min. in Alufolie ruhen lassen. Entenbrust schräg nach Belieben aufschneiden.

## Zutatenliste für 2 Personen

125 g Braune Champignons  
125 g Kritharaki  
200 ml Gemüsebrühe  
50 g Parmesan  
1 Karotten  
1 - 2 Charlotten  
50 ml Sahne  
1 - 2 EL Butter  
Olivenöl  
2 EL Petersilie, geschnitten  
Salz und Pfeffer

**Karamellierte Möhren**  
2 Karotten, mittelgroß  
1 EL Olivenöl  
Ahornsirup  
Salz, Pfeffer und Zucker

2 Entenbrustfilet  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Salz und Pfeffer