

# Hardy Krüger jr.: Pappardelle mit Entenbrust und Gemüse

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/hardy-krüger-jr-pappardelle-mit-entenbrust-gemüse](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/hardy-krueger-jr-pappardelle-mit-entenbrust-gemuese)

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 250g frische Pappardelle
- 1 Entenbrustfilet mit Haut
- 3 Möhren
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- 15 schwarze Oliven
- 1 EL Butter
- 40ml trockener Rotwein
- Instant-Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Backofen auf 225°C vorheizen

Die Entenbrust salzen und pfeffern. In eine ofenfeste Pfanne ganz wenig Olivenöl gießen, das Entenfilet mit der Hautseite nach unten hineinlegen und in den Backofen schieben. Die Temperatur auf 180°C reduzieren. Nach einigen Minuten wenn das Fett ausgebraten ist, die Entenbrust umdrehen und insgesamt etwa 15 Minuten braten, zwischendurch nochmals wenden (das Fleisch soll rosa bleiben). Entenbrust aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen, abkühlen lassen.

In einem Topf Salzwasser zum Blanchieren aufsetzen. Möhren, Staudensellerie und den Zucchini putzen, alles in kleine Würfel schneiden. Im kochenden Wasser ca. 1 Minute überbrühen, dann in ein Sieb gießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen.

Die abgekühlte Entenbrust in feine Scheiben schneiden.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die schwarzen Oliven entsteinen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel hell andünsten, dann das blanchierte Gemüse, die Oliven und Entenbruststreifen anbraten. Mit dem Rotwein aufgießen, die Flüssigkeit unter Rühren

verdampfen lassen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell etwas Fleischbrühe dazugeben.

Die Nudeln mit dem Gemüse und der Sauce in der Pfanne vermischen, durchschwenken und alles mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

*Rezept: Hardy Krüger jr.*

*Quelle: alfredissimo! 18.10.1996*