

# Entenbrust auf Blattspinat mit Gorgonzola



## Zutaten für vier Personen:

500 g Entenbrust (zwei Stücke zu je ca. 250 g)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Blattspinat:

400 g Blattspinat

1 Stückchen Butter

1 Knoblauchzehe

## Gorgonzolasauce:

200 ml Weißwein

100 ml Sahne

75 g Gorgonzola

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. In einer beschichteten Pfanne ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten, dann zwei Minuten auf der anderen Seite. Entenbrust leicht salzen und pfeffern.
2. Backofen auf 130° vorheizen, Entenbrust auf einem Rost mit untergeschobenem Backblech als Fettpfanne weitere 30 Minuten garen. Vor dem Aufschneiden fünf Minuten in Alufolie ruhen lassen.
3. Gorgonzolasauce angießen, Blattspinat darauf verteilen, Entenbrust in Scheiben schneiden und auf dem Blattspinat anrichten.

## Blattspinat:

1. Spinat verlesen, harte Stängel entfernen, mehrmals waschen.
2. Butter im Topf zerlassen. Knoblauchzehe halbieren, die Hälften Farbe annehmen lassen.
3. Nassen Spinat zugeben, salzen, pfeffern, rühren.
4. Spinat ist fertig, wenn er "zusammengefallen" ist.

## Gorgonzolasauce:

1. Weißwein auf die Hälfte einreduzieren, Sahne zugeben und aufkochen.
2. Gorgonzola hineinbröseln, etwas einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Die Garzeiten hängen von der Größe der Entenbrust ab, und wie weit man sie noch innen rosa haben will.

Die angegebene Garzeit bezieht sich auf eine Entenbrust mit ca. 250 g, die dann innen noch ein wenig rosa ist.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023