

Happy Ent

Zubereitungszeit:

ca. 60-90 Minuten / ca. 30 Min. mit Fertigware

Zutaten für 4 Personen

400 - 500 g Entenbrust (fertig TK von Sinohaus Lustenau = richtig gut)
1 EL Honig
150 g sehr frischer Frühlingslauch
150 g Salatgurke
35 g frischer Ingwer
75 ml Hoisin-Sauce
16 Peking Duck Pancakes (fertig TK vom Sinohaus Lustenau = sind perfekt) **

Bambusdämpfer für TK Pancakes

** Teig für Pancakes

310 g Mehl glatt
250 ml Wasser kochend
2 TL feiner Zucker
1 EL Sesamöl

Hinweis

Sollten die TK Zutaten verwendet werden, die Anleitungen auf den Verpackungen befolgen



Zubereitung:

Entenfleisch in dünne, nicht zu lange Streifen schneiden. Bei Verwendung von Entenresten die Haut zwischen zwei Lagen Backpapier nochmals aufkrossen und klein geschnitten zur Pfannkuchenfüllung geben. Bei frisch gebratenen Enten sollte das Fleisch samt knuspriger Haut vor dem Zerkleinern auf Zimmertemperatur abkühlen.

Entenbrust od. Keulen frisch braten

Honig mit 125ml heißem Wasser mischen und die Ente 2x damit glasieren. Darauf achten, dass die Ente vollständig bedeckt ist. Etwas ruhen lassen

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Die Ente 30 Minuten auf einem Gitter über einer Fettpfanne braten. Anschließend vorsichtig wenden, ohne dass die Haut reißt, und nochmals 30 Minuten braten. Herausnehmen. 1-2 Minuten ruhen lassen, dann auf einen vorgewärmten Teller legen.

Lauch od. Frühlingszwiebel putzen, Wurzel abschneiden, vom Grün circa ein Viertel belassen, Rest abschneiden. Stangen längs halbieren und in möglichst feine Streifen schneiden. Gurke längs ca. 5 mm dick mit Schale abschneiden, in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen, in dünne Scheiben hobeln, danach in möglichst feine Stiftchen schneiden. Hoisin-Sauce in vier kleine Dipschüsseln füllen.

Ente, Lauch, Gurken und Ingwer in Servierschüsseln füllen und zusammen mit den aufgetauten Pancakes und der Hoisin-Sauce zum Selberdrehen anbieten.

	weiter auf Seite 2 Teig selbst gemacht Für die Mandarin-Pfannkuchen Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen und 250 ml kochendes Wasser zugeben. Kurz rühren, bis sich die Zutaten vermischt haben. Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und 30 Minuten zur Seite stellen. Je 2 gestrichene Esslöffel Teig zu einem Ball formen und zu einem Kreis von 8 cm Durchmesser ausrollen. 1 Kreis leicht mit Sesamöl einstreichen, einen zweiten daraufsetzen. Nochmals ausrollen, so dass ein dünner Pfannkuchen (Durchmesser 15 cm) entsteht. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten, so daß man ca. 10 ‚doppelte‘ Pfannkuchen erhält. Eine Pfanne erhitzen; die Pfannkuchen einzeln backen. Wenn sich an der Oberfläche kleine Blasen bilden, wenden und die andere Seite backen; die Oberfläche dabei mit einem sauberen Geschirrtuch herunterdrücken. Die Pfannkuchen sollten aufgehen, wenn sie fertig sind. Auf einen Teller legen. Wenn sie etwas abgekühlt sind, werden die doppelten Pfannkuchen wieder getrennt, auf einem Teller gestapelt und sofort abgedeckt, damit sie nicht austrocknen. Tipp Gegrillte Enten sind in guten asiatischen Märkten als TK erhältlich. Auch fertige Pfannkuchen kann man dort kaufen.
--	---

Weinempfehlung:

Rosé – von Böheim, ZW+M, 13,5% so kalt wie möglich

Kochabend:

14. Jun, 2017 / Vogesen und Milles