

# Enten-Geschnetzeltes mit Frühling-Zwiebeln und Reis

## Für zwei Personen

250 g Entengeschnetzeltes	200 g Jasminreis	200 g Kumquats
60 g Frühlingzwiebeln	20 g Shiitake-Pilze	2 EL Speisestärke
20 ml Austernsoße	800 ml Geflügelfond	50 ml Sojasoße
500 ml Orangensaft	500 g Thai-Basilikum	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Jasminreis unter klarem Wasser abspülen und in einem großen Topf mit ausreichend Salzwasser 20 Minuten gar kochen lassen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Speisestärke in eine Schüssel geben und das Entengeschnetzelte darin wenden. Anschließend kurz von allen Seiten anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Die Frühlingzwiebeln waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Pilze putzen, vom Stiel trennen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in einem Topf mit Olivenöl kurz andünsten. Die Pilze dazugeben und mitdünsten. Mit der Austernsoße und dem Geflügelfond ablöschen. Den Orangensaft und die Sojasoße ebenfalls dazugeben und zusammen aufkochen lassen. Das Fleisch hinzugeben und circa zehn Minuten darin ziehen lassen. Die Kumquats schneiden und erst kurz vor dem Servieren ebenfalls hinzugeben. Das Thai-Basilikum waschen trocken tupfen und fein hacken. Anschließend ebenfalls zu dem Geschnetzelten geben.

Fabian Frei am 12. April 2012