

Enten-Spieße mit Frühlings-Gyozas, Teriyaki-Soße, Spargel

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust 50 g Sesam Olivenöl

Für die Gyozas:

5 Gyoza-Teigblätter 100 g grüner Spargel $\frac{1}{2}$ Knolle Ingwer
2 Möhren 2 Lauchzwiebeln 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone 1 Ei 3 EL cremiger Blütenhonig
50 ml helle Sojasauce 50 ml Sake $\frac{1}{2}$ Bund Kaffir-Limettenblätter
 $\frac{1}{2}$ Bund Thaibasilikum Pflanzenöl

Für die Sauce:

3 cm Ingwer 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
100 ml Ananassaft 50 ml Sesamöl 50 ml Mirin
1 milde, rote Chilischote 50 ml helle Sojasauce 20 ml Reisessig
Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel Sesamöl Salz
Pfeffer

Einen Backofen auf 110 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrüste eine Pfanne mit Öl erhitzen.

Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite mehrere Male einritzen. Danach das Fleisch in der Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten, dann wenden und weiterbraten. Anschließend die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben für zehn bis 15 Minuten im Backofen rosa garen.

Für die Gyoza-Füllung die holzigen Enden des grünen Spargels abschneiden. Die Möhren und die Lauchzwiebeln abwaschen, trocken tupfen und kleinschneiden.

Den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen und die Schale einer Zitrone abreiben. Das Gemüse mit dem Knoblauch, dem Ingwer, dem Zitronenabrieb, den Kaffir-Limettenblättern und dem Thaibasilikum in der Moulinette zerkleinern. Die kleinpürierte Masse danach mit dem Ei, der Sojasauce, dem Honig und Sake verquirlen.

Die Ränder der Gyoza-Teigblätter dünn mit Wasser bestreichen. Auf die Teigkreise jeweils einen Teelöffel der Gemüsefüllung geben und anschließend so zusammenklappen, dass Halbmonde entstehen. Die Ränder fest aneinanderdrücken.

Den Dämpfkorb auf das Spätzlesieb stellen. Das Spätzlesieb anschließend auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Die Gyozas fünf Minuten darin dämpfen.

Für die Sauce den Ingwer, den Knoblauch und die Schalotten abziehen, grob würfeln und gemeinsam mit der Chilischote in etwas Pflanzenöl anbraten. Anschließend mit dem Ananassaft ablöschen und einkochen lassen. Die Flüssigkeit mit dem Mirin, dem Sesamöl, der hellen Sojasauce und dem Reisessig auffüllen und erneut auf 1/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen.

Den Spargel waschen, trocken tupfen und von den holzigen Enden befreien. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel kurz darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Entenbrust das Fleisch von der Haut trennen. Das Entenbrustfleisch in kleine Streifen schneiden und einzeln wellenförmig auf die Holzspieße aufziehen.

Die Entenbrustspieße in der abgekühlten Sauce kurz marinieren und hinterher in der Pfanne scharf anbraten.

Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten und die Fleischspieße darin wälzen.
Die Entenbrustspieße zusammen mit der Sauce und den gedünsteten, gefüllten Gyoza- Teigta-
schen und dem Spargel auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Jenny Höhne am 23. April 2015