

Mit Tee geräucherte Ente, Teriyaki-Soße, Graupen-Risotto

Für zwei Personen

Für die Entenbrust:

| | | |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 2 Entenbrüste à 160 g | 1 TL Blätter Schwarztee | $\frac{1}{4}$ TL Zucker |
| $\frac{1}{2}$ Bund Koriander | Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Für das Graupen-Risotto:

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 100 ml Hühnerfond | 50 g kleine weiße Graupen | 1 kleine Karotte |
| 10 g Knollensellerie | $\frac{1}{2}$ Schalotte | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| Zitronen-Olivenöl | 20 ml Champagneressig | $\frac{1}{4}$ TL gem. Kurkuma |
| $\frac{1}{4}$ TL gem. Kreuzkümmel | 1 EL natürlicher Texturgeber | Salz, Pfeffer |

Für die Teriyaki-Sauce:

| | | |
|-------------------------|------------------------|---------------------------------|
| 60 ml leichte Sojasauce | 60 ml Mirin | 20 ml Reissessig |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Knolle Ingwer à 2 cm | 1 $\frac{1}{2}$ TL Demarazucker |

Für die Entenbrust:

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden, Tee und Räucherspäne darauf streuen und die Entenbrust auf einen geölten Gareinsatz geben. Auf höchster Stufe die Späne mit Teeblättern zum Glimmen bringen, den Deckel schließen und vom Herd nehmen.

Die Ente ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für das Graupen-Risotto:

Graupen in kaltem Wasser mehrfach abspülen, in einem Topf mit Hühnerfond kochen und abgießen.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und fein hacken. Den Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und fein schneiden. Schalotte, Karotte und Sellerie kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren, mit Kurkuma und Kreuzkümmel würzen.

Graupen, Basic texture, Gemüsegewürfel und Kräuter mit der Vinaigrette mischen.

Für die Teriyaki-Sauce:

Sojasauce, Mirin, Reissessig, angedrückte Knoblauchzehen und fein geriebenen Ingwer mit Demarazucker auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen.

Die Entenbrust auf der Hautseite in einer Pfanne mit wenig Olivenöl kross anbraten, die Sauce dazugeben und die Ente mit der Sauce glasieren. Mit gehacktem Koriander abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Reininghaus am 31. Juli 2018