

Feigen-Nuss-Röllchen mit Entenbrust und Mango-Salsa

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

50 g getrocknete Feigen	25 g Studentenfutter	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 cl dunkler Traubensaft	6 Blätter Frühlingsrollenteig
1 Ei	Pflanzenöl	Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 EL Butterschmalz	1 EL Olivenöl

Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Salsa:

1 reife Mango	1 Schalotte	1 rote Chili
1 EL Olivenöl	1 TL brauner Zucker	15 ml weißer Balsamico

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Feigen und die Nüsse klein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben, den Traubensaft hinzufügen, gut mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Ei aufschlagen und das Eigelb von dem Eiweiß trennen. Anschließend die Frühlingsrollenblätter auslegen, je einen Teelöffel der Füllung darauf geben und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Dann die Teigblätter an den Seiten einschlagen und aufrollen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin goldgelb und knusprig ausbacken.

Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen.

Für die Salsa die Mango schälen und fein würfeln. Die Schalotten abziehen, die Chilischote halbieren und entkernen, im Anschluss fein würfeln. Die Schalotten, die Chili und die Mangowürfel in heißem Olivenöl anschwitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Haut der Entenbrüste einschneiden, den Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit dem Thymian und dem Rosmarin im heißen Butterschmalz zuerst auf der Hautseite goldbraun anbraten. Danach wenden und zwei Minuten in der Pfanne braten.

Anschließend die Entenbrust bei 80 Grad im Backofen 10 bis 15 Minuten fertig garen, dann zehn Minuten ruhen lassen.

Zum Anrichten die Entenbrust schräg in dünne Scheiben schneiden und als Carpaccio auf den Teller geben. Dann die Scheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salsa auf der Entenbrust verteilen, die gefüllten Röllchen darauf geben und anschließend servieren.

Friederike Blümel am 28. Juli 2015