

Entenfleisch-Streifen mit Bohnen-Keimlingen

300 g gebratene Entenbrust	125 g Sojabohnenkeimlinge	1 Schalotte in Scheiben
3 Sch. Ingwerwurzel in Streifen	2 1/2 EL Öl	2 TL Szechuan-Pfeffer-Öl
Würzmischung/Sauce:		
1/8 L Hühnerbrühe	2 TL Reiswein	1 1/2 TL Chinkiang-Essig
3 Knoblauchzehen		

Die Entenbrust in dünne Scheiben und diese wiederum in feine Streifen schneiden. Die Bohnenkeimlinge einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Frühlingszwiebelscheiben und Ingwerstreifen mit dem Bratöl in einen Wok geben und das Öl zum Sieden bringen. Den Herd abschalten und den Wok 5 Minuten stehen lassen. Dann Zwiebeln und Ingwer herausnehmen und wegwerfen, das Öl erneut erhitzen.

Die Zutaten für Würze und Sauce vermischen. Wenn das Öl siedet, die Bohnenkeimlinge hineinwerfen und unter Rühren einige Sekunden braten, dann das Entenfleisch hinzufügen und rasch weiterrühren. Die Saucenmischung hineingießen und sehr schnell erhitzen. Das Gericht auf eine Servierplatte geben und das Sichuanpfefferöl darüberträufeln.

Tipp:

Für Szechuan-Pfeffer-Öl 2 bis 3 Eßlöffel Erdnuß- oder anderes Pflanzenöl in einem Wok erhitzen, bis es siedet. 2 Teelöffel grob zerstoßene Sichuanpfefferkörner hinzufügen und 1 Minute braten, dann den Herd abschalten und das Öl stehen lassen, bis es abgekühlt ist.

Das Öl abgießen und in einem Glas aufbewahren.

Chinesisch am 14. Juni 2021