

Nasi Goreng mit Enten-Brust

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|------------------------|-----------------------|
| 100 g Jasminreis | 2 Stangen Zitronengras | 1 Zwiebel |
| 6 EL Erdnussöl | 1 Entenbrustfilet | Salz, Zucker |
| 1 Spritzer Sojasauce | 2 Zehen Knoblauch | 100 g Shiitake-Pilze |
| 2 Frühlingszwiebeln | 70 g Ananas | 6 getrocknete Tomaten |
| 1/2 Bund Koriander | 1 EL Sesamöl | 2 Eier |

Reis eine Stunde in Wasser einweichen. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Erdnussöl anschwitzen. Jasminreis abschütten, zugeben. Zitronengras zum Reis geben, Wasser angießen, bis der Reis bedeckt ist, salzen und ca. 12-15 Minuten bissfest kochen lassen. Dann den Reis auf einem Blech verteilen auskühlen und ausdampfen lassen. (Der Reis darf nicht zu weich gekocht sein.) Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne ohne Fett die Entenbrust auf der Hautseite ca. 6 Minuten knusprig anbraten. Dann gewendet in eine Auflaufform geben und mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten rosa garen. Dann herausnehmen, etwas ruhen lassen, dann in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Zucker und Sojasauce würzen. Knoblauch schälen und mit Salz zerreiben. Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in lange Streifen schneiden. Ananas schälen und fein würfeln, Tomaten fein schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 1 EL Erdnuss- und Sesamöl im Wok erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Die Eier verquirlen, zugeben und leicht stocken lassen. Reis zugeben, Temperatur reduzieren und alles miteinander vermengen. Frühlingszwiebeln, Ananas, Tomaten und Koriander unterheben. Zum Schluss die Entenscheiben dazugeben, alles miteinander verrühren und anrichten.

Jörg Sackmann am 03. Juni 2014