

## Enten-Brust Peking Art

### Für 2 Personen

2 Entenbrüste, weiblich	2 TL Five-Spice Powder	1 Stange Lauch
1 Gurke	100 g Mehl	1 TL Sesamöl
1 TL Sesamkörner	200 ml Hoisin Soße	100 ml Mirin
1 EL Pflaumenmus	Sonnenblumenöl	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl zuerst auf der Hautseite und dann auf der Fleischseite anbraten. Für den Teig das Mehl mit 200 Milliliter Wasser verrühren und das Sesamöl und die Sesamkörner dazu und kurz ruhen lassen. Die Gurke schälen und den Lauch abziehen. Beides in Julienne schneiden, Mirin aufsetzen und abflammen. Das Ganze mit 200 Milliliter Wasser, der Hoisin Soße und dem Pflaumenmus vermengen und mit dem Five Spice Powder abschmecken. Das Ganze mit Zucker abschmecken. Aus dem Teig dünne Crepes backen. Die Entenbrüste dünn aufschneiden und zusammen mit den Gemüse- Julienne in die Crepes legen. Nun mit der Soße beträufeln und zudrehen. Die Entenbrust „Peking Art“ auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 11. Dezember 2009