

Frühling-Röllchen von der Ente mit Apfel-Kürbis-Chutney

Für zwei Personen

Für das Chutney:

200 g Kürbis	2 Äpfel	100 g frische Cranberrys
30 g Ingwer	200 ml Malzbier	20 ml Orangenlikör
30 g Zucker	3-4 Zweige Koriander	Chili, Salz

Für die Röllchen:

2 Entenbrüste, à 350 g	8 Blätter Strudelteig	50 g Griechischer Joghurt
1 gehäufte TL Currypulver	3-4 Zweige Koriander	50 g heller Sesam
50 g dukler Sesam	500 ml Pflanzenöl	Chili, Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

Den Zucker in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen bis er eine goldbraune Farbe annimmt und zu schäumen beginnt. Mit Malzbier ablöschen und Zucker darin auflösen, bzw karamellisieren lassen. Kürbis grob reiben. Apfel mit Schale grob reiben. Beides zum Zucker geben. Geriebener Ingwer dazugeben. Mit Chili und Salz abschmecken und zum Schluss Cranberrys unterheben. Chutney köcheln lassen. Es sollte pikant und fest sein. Koriander klein schneiden, 2 EL unterheben und Chutney mit Orangenlikör abschmecken.

Für die Röllchen:

Öl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen.

Entenbrüste durch den Fleischwolf mit grober Scheibe geben. Mit Curry, Salz, Chili und Pfeffer würzen und griechischen Joghut unterheben.

Koriander grob schneiden und 2 EL dazugeben. Strudelteig hinlegen, mittig durchschneiden. Die Füllung in die Mitte des Sturdelteiges geben, links und rechts einklappen, mit Wasser befeuchten und stramm nach hinten zu einem Röllchen rollen.

Alternativ kann man den Sturdelteig auch über Eck wie bei einem Päckchen klappen und aufrollen. Rolle befeuchten, in Sesam wälzen und im Fett goldgelb ausbacken.

Johann Lafer am 20. Oktober 2022