

# Enten-Frikadellen mit Pflaumen-Soße, Frühlingsröllchen

**Für zwei Personen**

**Für die Entenfrikadellen:**

400 g Entenbrust	2-3 EL Hoisinsauce	Chilipulver
3 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 rote Zwiebel	15 g Ingwer	150 g Pflaumenmus
75 ml Pflaumenwein	1 EL Sesamöl	2 EL Reissirup
2 EL Reisessig	Chilipulver	Salz

**Für die Frühlingsrollen:**

6 Blätter Frühlingsrollenteig	80 g Möhren	50 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	80 g Shiitakepilze	50 g Sojasprossen
1 kleine rote Zwiebel	10 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 EL Sesamöl	30 ml Sojasauce	1 EL Currypulver
30 g Rapsöl	Salz	

**Für die Entenfrikadellen:**

Die Entenbrust samt Haut in Streifen schneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Entenbrust mit der Hoisinsauce gründlich mischen und mit Salz, Pfeffer und Chili kräftig würzen.

Die Fleischmasse zu vier Frikadellen formen (2 pro Person). Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten.

**Für die Sauce:**

Zwiebel abziehen, Ingwer schälen. Zwiebel und Ingwer in Sesamöl anschwitzen. Mit Pflaumenwein ablöschen, dann Pflaumenmus, Reissirup und Reisessig hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Chili abschmecken.

**Für die Frühlingsrollen:**

Möhren und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen. Lauch putzen und waschen, Pilze putzen. Alles in ca. 5 cm lange, dünne Streifen schneiden.

Sprossen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln.

Sesamöl in einem großen Wok erhitzen und die Gemüse- und Pilzstreifen darin nach und nach scharf anbraten. Ingwer, Chili und Sprossen dazugeben. Mit Sojasauce ablöschen und mit Salz und Curry würzen. Mix abkühlen lassen.

Ein Frühlingsrollenteigblatt mit einer Ecke nach oben auf die Arbeitsfläche legen und etwas Füllung auf den unteren Teil geben. Dann den Teig über die Füllung klappen: Erst die beiden Seiten zur Mitte hineinschlagen, sodass sich die Spitzen berühren. Die untere Ecke darüberlegen und dann von unten nach oben aufrollen. Das Ende gut festdrücken, damit die Rolle beim Braten nicht aufgeht. Die übrigen Frühlingsrollen ebenso zubereiten.

Das Rapsöl in einer breiten Pfanne erhitzen und die Frühlingsrollen darin portionsweise rundum ca. 5 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und am besten sofort mit der Pflaumensauce servieren.

Johann Lafer am 26. Januar 2023