

Knusprige Enten-Bällchen, Sesam-Ingwer-Soße, Chinakohl

Für 4 Personen

Knusprige Entenbällchen:

400 g Entenbrust	200 g Schweinespeck, fett	2 Zehen Knoblauch
20 g Ingwer, frisch	1 Bund Koriandergrün	1-2 TL Bohnenpaste, schwarz
50 ml Sojasoße	2 Schoten Pfeffer, lang	300 ml Erdnussöl
Chili	Salz	

Sesam-Ingwer-Soße:

2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	0,5 Stange Zitronengras
1 Schote Chili, rot	20 ml Sesamöl	50 g Ingwerhonig
50 ml Sojasoße, hell	100 ml Reiswein	30 g Sesam, hell
1 Chinakohl, klein	Salz	Pfeffer

Knusprige Entenbällchen:

Entenbrust und Schweinespeck in Streifen schneiden und frisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Entenhackfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Hälfte des Korianders fein hacken. Das Fleisch mit Ingwer, Knoblauch, Bohnenpaste, Sojasoße und Koriandergrün mischen. Mit Salz, Chili und frisch geriebenem langen Pfeffer würzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers die Hackmasse zu Kugeln formen. Erdnussöl in einem Topf erhitzen und die Bällchen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sesam-Ingwer-Soße:

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronengras klein schneiden und im Mörser zu einer feinen Paste mahlen. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Sesamöl in einem Topf erwärmen, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Chili darin anschwitzen. Ingwerhonig zugeben und so lange erhitzen, bis er flüssig wird. Mit Sojasoße und Reiswein ablöschen und sämig einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und den gerösteten Sesam zugeben. Vom Chinakohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kopf in feine Streifen schneiden. Entenbällchen auf den Spitzkohl anrichten, mit einem Teil der Soße beträufeln, den Rest dazu servieren. Mit frischem Koriandergrün bestreuen.

Johann Lafer am 20. August 2010