

# Winter-Rolle von der Ente mit Feldsalat und Dip

## Für 4 Personen:

### Für die Winterrollen:

2 Entenkeulen	100 ml Olivenöl	2 Sternanis
3 Zehen Knoblauch	1 Stück Ingwer	Salz, Pfeffer
4 Blätter Frühlingsrollenteig	2 EL Sojasoße	1 Bio-Zitrone
3 Zweige frischer Koriander	1 TL rote Currypaste	3 EL Olivenöl
1 Karotte	1 Pastinake	1 rote Zwiebel

### Für den Dip:

1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Bio-Zitrone
1 Chili-Schote	0.5 Bund Koriander	2 EL Olivenöl
4 EL Sojasoße	1 EL Honig	1 EL gerösteter Sesam

### Für den Salat:

75 g Feldsalat	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
4 EL Olivenöl	1 EL Honig	Salz, Pfeffer

### Für die Winterrollen:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Entenkeulen waschen und trocknen.

Salzen und pfeffern und in einen Bräter legen. Ingwer und zwei Drittel des Knoblauchs in Scheiben schneiden, Sternanis etwas zerkleinern. Die Aromen auf dem Fleisch verteilen und das Olivenöl darübergeben. 45 Minuten im Ofen garen. Die Keulen aus dem Ofen nehmen und das Fleisch in Stücke zupfen (alternativ kann man auch Reste von einem Entenbraten nehmen).

Möhren, Pastinaken und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse anschwitzen. Bei mittlerer Temperatur 2 Minuten garen. Mit dem Fleisch vermengen.

Restlichen Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Die Zitrone abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Alles mit Sojasoße, Currypaste, Koriander und Olivenöl in einen Behälter geben und verrühren oder kurz aufmixen.

Entenkeulen und Gemüse mit der Gewürzpaste vermengen und etwas marinieren.

Den Frühlingsrollenteig auslegen und die Füllung darauflegen. Die Blätter seitlich einschlagen und zu einer festen Rolle formen. Die Ränder gegebenenfalls etwas befeuchten oder mit Eiweiß einstreichen. Im Ofen oder in reichlich Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Die Ofenvariante ist optisch nicht so schön, dafür aber ein wenig leichter.

### Für den Dip:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Saft der Zitrone auspressen.

Die Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Koriander waschen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten mit Olivenöl, Sojasoße, Honig und Sesamkörnern vermengen.

### Für den Salat:

Den Salat waschen und trocknen. Die Zitrusfrüchte abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Für 75 g Salat benötigt man von den Zitrusfrüchten etwa die Hälfte an Schale und Saft. Alle Zutaten für das Dressing kräftig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat erst kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing marinieren.

Die Winterrollen mit einem Schälchen Dip und Feldsalat servieren.

Tarik Rose am 23. November 2021