

Enten-Geröstl mit Kartoffel-Rotkohl-Frühling-Rolle

2 Personen 10 Zutaten	200 g Rotkohl, gekocht	2 mehligk. Kartoffeln, gekocht, gestampft
2 Frühlingsrollenblätter	250 ml Rapsöl	1 EL Bratöl
300 g Entenfleisch, gegart	1 EL Butter	2 EL Teriyaki-Sauce
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Kartoffelstampf und Rotkohl miteinander vermengen und mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken. Etwas Kartoffel-Rotkohl-Mix auf einem Frühlingsrollenblatt verteilen und zu einem Paket einschlagen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Rotkohl-Tasche darin knusprig frittieren.

Währenddessen das Entenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. In der Zwischenzeit die Kartoffel-Rotkohl-Tasche wenden.

Das Entenfleisch im heißen Bratöl bei hoher Hitze kross anbraten. 1 EL Butter dazugeben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und weiter rösten. Zwischenzeitlich die Kartoffel-Rotkohl-Tasche noch einmal wenden. Das Entenfleisch von der Hitze nehmen und mit Hoi Sin Sauce vermengen. Die Kartoffel-Rotkohl-Tasche aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen und anschließend diagonal halbieren. Das Entenfleisch zusammen mit der Kartoffel-Rotkohl-Tasche auf einem Teller anrichten und über das Entenfleisch noch etwas Hoi-Sin-Sauce geben.

Steffen Henssler am 25. Dezember 2021