

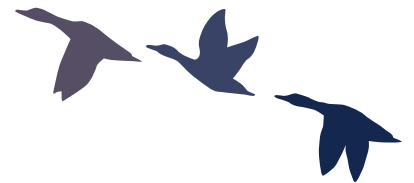


Fotos Jannik Hennefarth

STOCKENTE

KANTONESISCHER ART

mit gedämpftem knackigem Gemüse in chinesischem Pfannkuchen



VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

ZUTATEN

- › Stockentenbrust ausgelöst
- › Chinesische Pfannkuchen

FÜR DIE FÜLLUNG

- › Frühlingszwiebeln
- › Champignons / asiat. Pilze
- › Paprika
- › Gurke
- › Schwarzer Sesam

FÜR DAS CHUTNEY

- › Mango
- › Etwas frischen Ingwer
- › Kleine Chili
- › Etwas Apfelessig
- › Etwas Honig
- › Zitronensaft
- › Etwas Öl

ZUBEREITUNG

FÜR DIE FÜLLUNG

- › Mango schälen und Fruchtfleisch fein würfeln
- › Ingwer schälen und ebenfalls mit der Chili in dünne Streifen schneiden
- › Ingwer und Chili mit etwas in einer Pfanne andünsten, parallel Essig und Zitronensaft mischen und dann zum Ablöschen hinzugeben
- › Mango dazugeben und einkochen lassen - je nach Bedarf etwas Honig hinzugeben
- › Wichtig: Das Chutney über einen längeren Zeitraum (30 min) einkochen ggfs. etwas Wasser immer wieder hinzugeben.

FÜR DIE STOCKENTENBRUST

- › Die Entenbrust säubern und trocken tupfen
- › Die Hautseite diagonal einritzen OHNE das Brustfleisch zu verletzen
- › Brust auf der Hautseite anbraten, bis die Haut kross ist
- › Backofen auf 120 Grad vorheizen und die Brust bis zu einer Kerntemperatur von 54–55 Grad darin ziehen lassen
- › Pfannkuchen ebenfalls kurz dazu zum Erwärmen

FÜR DIE PFANNKUCHEN

- › Gemüse waschen und in feine Streifen schneiden
- › Gemüse in Pfanne andünsten solange die Brust sich im Ofen befindet

ANRICHTEN

Die Entenbrust aufschneiden, den chinesischen Pfannkuchen mit Gemüse belegen und die Entenbrust darauf drapieren. Ebenfalls etwas Chutney hinzu und schwarzen Sesam.

GENIESSEN.