

Barbarie-Enten-Brust mit thailändischem Gemüse

Für zwei Personen

2 Barbarie-Entenbrüste	1 Bund grüner Spargel	1 rote Paprika
5 Thai-Schalotten	8 Litschis	3 frische Knoblauchzehen
1 Bund Koriander, mit Wurzel	1 Bund Thai-Basilikum	3 rote, kleine Chilischoten
50 ml süße, dunkle Sojasoße	50 ml helle Sojasoße	50 ml Fischsauce
50 ml Austernsauce	Sonnenblumenöl	3 TL Szechuan-Pfefferkörner
1 TL Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Haut kreuzförmig einritzen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite hineingeben. Bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten und kurz auf die Fleischseite wenden. Die Entenbrust aus der Pfanne herausnehmen und ein wenig mit der hellen und dunklen Sojasoße bestreichen. Anschließend für circa fünfundzwanzig Minuten zum Garen in den Ofen geben. In der Zwischenzeit den Spargel waschen, trocken tupfen und in circa drei Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Paprika ebenfalls waschen, trocken tupfen, das Gehäuse und den Strunk entfernen und würfeln. Den Knoblauch und die Thai Schalotten abziehen und klein hacken. Die Korianderwurzeln waschen, trocken tupfen und ebenfalls klein hacken. Eine weitere Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen, die Korianderwurzel hinzugeben und zusammen mit dem Zucker anbraten. Dann den klein gehackten Knoblauch und die Schalotten hinzugeben und schließlich den Spargel, die Paprika und die Litschis hinzufügen und das Ganze kurz köcheln lassen. Anschließend mit der Fischsoße ablöschen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, auskratzen und klein hacken. Das Gemüse mit der Austernsauce, dem Litschisaft und dem Chili abschmecken. Einen Topf mit Sonnenblumenöl erhitzen, das Thai-Basilikum hinzugeben und darin frittieren. Die Szechuan- Pfefferkörner mit dem Mörser zerkleinern. Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Die Barbarie-Entenbrust mit dem thailändischem Gemüse auf Tellern anrichten, mit dem Szechuanpfeffer bestreuen, mit dem frittierten Thai-Basilikum garnieren und servieren.

Leonard Wessendorff am 29. Mai 2012