

Frühlingsrolle mit Ente und Rotkraut

Rezept für 4 Personen

Frühlingsrolle 1 Entenkeule, 1 Zwiebel, 1 St. Ingwerknolle (2 cm), 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Frühlingslauch, 8-12 Blatt Frühlingsrollenteig, 1 Bio-Ei, 50 g Peking Duck Soße, 50 ml Soja-Soße, 150 g Rotkraut, 1 Bio-Orange, 2 Nelken

Frühlingsrolle Zwiebel grob würfeln, Knoblauchzehen zerteilen, Frühlingslauch waschen, das Weiße in grobe Stücke teilen, das Grün in feine Ringe schneiden und beiseite stellen. Die Entenkeule in Öl anbraten, die Hälfte des Ingwers, Zwiebel, Knoblauch und Frühlingslauch mit anrösten. Duck Sauce hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Das Fleisch mit etwas Wasser und der Soja-Soße begießen, so dass es knapp bedeckt ist. Im Ofen bei 180°C weich schmoren, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Aus der Sauce nehmen, auskühlen lassen. Den Fond durchsieben und reduzieren. Das Rotkraut in sehr feine Streifen schneiden, Orangenabrieb und -saft zusammen mit den Nelken und dem Ingwer zum Rotkraut geben, mit Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten. Nelken und Ingwer entfernen, abkühlen lassen. Das Fleisch von der Keule zupfen, Haut und Fett separat fein pürieren. Mit dem Fleisch, dem abgetropften Rotkraut und $\frac{3}{4}$ der Frühlingszwiebeln mischen. Kräftig abschmecken. Den Frühlingsrollenteig ausbreiten und an den Rändern mit dem verquirlten Ei bestreichen. Ca. 2 Esslöffel Füllung in das obere Drittel geben und fest einschlagen. Bei 180 °C goldbraun ausbacken. Die Reduktion erhitzen und evtl. mit ein wenig Kartoffelmehl abbinden, anrichten und mit Frühlingszwiebelgrün bestreuen.



Kommentar von Martina Buchholz: „Ich habe die Sauce nicht durch ein Sieb gestrichen und dann einreduziert, sondern alles püriert, dadurch wurde die Sauce sehr sämig und man musste sie nicht binden.“



Kochkolumne! Rezept/Foto: Kitchen & Soul/Paul Gärtner
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Nov/Dez 2016



Kochkolumne! Rezept/Foto: Kitchen & Soul/Paul Gärtner
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Nov/Dez 2016

