

Schmeckt perfekt



Rezept von Eduard Dimant

Ente mit Ponzu-Zwiebeln und Ingwersalsa

2 Stunden 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Entenkeulen, 600 g Entenschmalz, 1/2 Apfel, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 6 Zweige Thymian, 1 Stück Ingwer, 10 g grobes Meersalz, 1 Kopfsalat.

Für die Ingwer-Salsa: 40 g Jungzwiebel, 20 g Ingwer, 15 g Traubenkernöl (*oder Pflanzenöl*), 1 TL Sojasauce, 1 TL Reisessig, 1 Prise Fleur de Sel.

Für die Sauce Tartare: 100 g Mayonnaise*, 10 g Senf, 10 g Kapern, 10 g Sushi Ingwer, 10 g Sushi Ingwer-Saft, 5 g Yuzusaft, 10 g Essiggurken, 1 Blatt Shiso (*oder Petersilie, Koriander*).

Außerdem: 40 g rote Zwiebel, 40 g Reisessig, 10 g Zucker, ca. 3 EL Ponzusaft.

Zubereitung

Schon am Vortag die Entenkeulen waschen und trocken tupfen. Knoblauch, Thymian und Meersalz in einem Mörser grob zerkleinern und die Entenkeulen kräftig würzen.

Am nächsten Tag das Entenschmalz in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Apfel waschen und vierteln. Zwiebel schälen und halbieren. Ingwer in grobe Stücke schneiden. Alles mit den Entenkeulen und Thymian in den Topf geben.

Im vorgeheizten Rohr bei 90 °C (Umluft) auf mittlerer Schiene etwa 2-3 Stunden konfieren.

Die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Reisessig, Ponzusaft und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die rote Zwiebel hinzugeben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Salsa Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken, beides in eine Schüssel geben. Traubenkernöl, Sojasauce, Reisessig und Fleur de Sel hinzugeben und gut verrühren.

Für die Sauce Tartare Gurken, Kapern und Sushi Ingwer in kleine Stücke schneiden. Mit Sushi Ingwer-Saft, Yuzusaft und Senf verrühren und die Mayonnaise untermengen. Shiso kleinschneiden und untermischen.

Den Strunk vom Kopfsalat entfernen und die Blätter im Ganzen gründlich waschen.
Anschließend die Salatblätter trocken legen.

Die Entenkeulen mit einer Schaumkelle aus dem Schmalz nehmen und unter dem Grill 3 bis 4 Minuten kross braten. Mit der Salsa, Zwiebelringen und Salatblättern anrichten.

Das Gericht am besten mit den Fingern essen, indem man alle Komponenten in ein Salatblatt wickelt.

*Für die Mayonnaise 2 frische Eidotter (Gr. M), 1 TL mittelscharfen Senf und 40 ml Reissessig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kurz verrühren. Von den 250 ml Sonnenblumenöl ca. $\frac{1}{4}$ tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Anschließend das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht.