

Entenschenkel in scharfer Orangensenfsauce auf Basmatireis



Entenschenkel mit Orangenscheiben in scharfer Orangensenfsauce, garniert mit Basilikum und Kräuterbutter

Ein außergewöhnliches Gericht, weil es so unterschiedliche Geschmacksrichtungen wie scharf, süß, sauer, würzig und pikant zusammenführt und dazu auch noch gut schmeckt. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 2 Entenschenkel mit Rückenstück, ca. 800 g
- 1 große rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 3 frische rote Chilischoten
- 1 Stück Ingerwurzel
- 1 Tomate

- 100 ml trockener Sherry
- 200 ml Geflügelfond
- Saft einer Orange
- Saft einer halben Zitrone

- 100 ml Sahne
- 1 TL Hoisinsauce
- 3–4 EL scharfer Senf

- 2 mittelgroße Orangen
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Butter
- Kräuterbutter
- 4–5 Zweige frisches Basilikum

- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ Std.

Als erstes setzen Sie einen Topf mit Wasser auf, das Sie erhitzen. Ritzen Sie die Tomate an mehreren Stellen ein und geben sie einige Minuten in das kochende Wasser, um sie zu blanchieren. Dann nehmen Sie sie heraus, ziehen die Haut ab, schneiden den Strunk heraus und zerschneiden sie in ganz kleine Würfel. Das erhitzte Wasser können Sie noch zur Zubereitung des Basmatireis verwenden.

Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden Sie in dünne Streifen. Schälen Sie die Ingwerwurzel und schneiden sie ebenfalls wie die Chilischoten in kleine Stücke. Pressen Sie eine Orange und eine halbe Zitrone aus und geben den Saft in eine kleine Schüssel.



Die schönen Entenschenkel mit Rückenteil vor ...

Die Entenschenkel mit dem Rückenteil teilen Sie mit einem kräftigen Hackmesser am Gelenk in jeweils zwei Teile, so dass Sie vier Fleischstücke vorliegen haben. Würzen Sie sie mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer und massieren die Gewürze in das Fleisch ein. Erhitzen Sie eine große Portion Butter in einer großen Pfanne und braten die Entenstücke auf beiden Seiten für jeweils 3–4 Minuten an. Dann die Ententeile herausnehmen und warm stellen.



... und nach Einsatz des Hackmessers

In der in der Pfanne verbliebenen Butter braten Sie Zwiebel, Knoblauchzehen, Ingwer und Chilischoten an. Dabei kräftig die Röststoffe, die vom Anbraten der Ententeile verblieben sind, vom Boden der Pfanne lösen. Das Gemüse ein wenig braun werden lassen. Mit dem Sherry ablöschen, dann den Gemüsefond hinzugeben und den Saft von Orange und Zitrone. Ein wenig köcheln lassen.

Schließlich geben Sie die Sahne, die Hoisinsauce und den scharfen Senf hinzu. Hoisinsauce bekommen Sie in jedem Asiashop, es ist eine traditionelle asiatische Sauce, die zur Zubereitung von Ente verwendet wird. Sie ist sehr sämig, also gebunden, hat würzige und scharfe Bestandteile wie Sojasauce und Chilischoten, aber auch viele süße Inhaltsstoffe, so dass sie sehr ausgeglichen und harmonisierend wirkt. Verrühren Sie alle Saucenbestandteile in der Pfanne. Eventuell geben Sie noch 100 ml Wasser hinzu, wenn die Sauce jetzt schon zu kräftig schmeckt.

Legen die Ententeile wieder in die Sauce. Dann lassen Sie alles bei geringer Hitze ohne Deckel auf der Pfanne etwa 45

Minuten köcheln und reduzieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit schälen Sie zwei Orangen großzügig, so dass auch das Weiße der Schale entfernt wird und Sie nur noch Fruchtfleisch vorliegen haben. Schneiden Sie die beiden Orangen dann in dünne Scheiben und geben sie in die köchelnde Sauce hinzu.

Dann bereiten Sie noch den Basmatireis zu.

Richten Sie den Basmatireis auf großen Tellern an, geben Sie für jede Person einen Entenschenkel und ein -rückenteil dazu. Dann verteilen Sie noch die mitgegarten Orangenscheiben auf dem Gericht, übergießen alles großzügig mit der Orangensenfsauce und garnieren das Gericht noch mit einigen frischen Basilikumblättern. Und dann geben Sie noch einige dünne Scheiben Kräuterbutter auf de Ententeile.

Abwandlungen des Gerichts, die mir beim Kochen einfielen, die ich aber nicht umgesetzt habe, möchte ich Ihnen nicht vorenthalten:

- Für noch stärkeren Senfgeschmack geben Sie noch zwei Esslöffel Senf hinzu.
- Verfeinern können Sie das Gericht auch noch mit Mandelstiften, Pinienkernen oder ähnlichen Nüssen, die sich dafür eignen. Zum Gericht passen Nüsse sehr gut. Sie können sie in Butter bräunen und dann in der Sauce mitköcheln oder aber erst später beim Anrichten auf das Gericht geben.
- Und wenn Sie es wirklich (!) scharf haben wollen und Ihnen drei Chilischoten nicht ausreichen, dann nehmen Sie statt dessen eine halbe, getrocknete Schote Bih Jolokia. Aber aufgepasst, das ist dann richtig scharf!