

● SZECHUAN-ENTE MIT INDISCHEM RELISH

Bitte beachten Sie, dass die Ente 12 Stunden ziehen muss!

1 Bund Lauchzwiebeln
1 Stück Ingwer (3cm)
1TL Szechuan- Pfefferkörner
2TL Meersalz
1 Sternanis
300ml trockener Sherry
1 frische Ente (ca. 2kg), in 8 Stücke geteilt
2EL dunkle Sojasauce
3EL brauner Zucker
1EL Reissessig
1TL Sesamsamen (geröstet)
ca. 1l Frittierfett
1 Glas Indisches Relish

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Pfefferkörner zerdrücken. Alles mit Salz und Anis in 250ml Sherry erhitzen, dabei nicht kochen.

Entenstücke in einer flachen, ofenfesten Schale mit der Marinade vermengen und zugedeckt im Kühlschrank 12 Stunden ziehen lassen, gelegentlich wenden.

In einem grossen Topf eine handbreit Wasser aufkochen und die Schale mit der Ente hineingeben. Alles mit Alufolie fest umschließen und 1 Stunde bei kleiner Hitze dämpfen, dabei immer etwas Wasser in den Topf nachfüllen damit die Ente nicht trocken wird. Inzwischen den restlichen Sherry mit Sojasauce, Zucker, Essig und Sesam verrühren.

Entenstücke aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen, etwas abkühlen lassen, mit Küchen-

papier trockentupfen. Frittierfett im Wok oder Kochtopf erhitzen bis sich an einem eingetauchten Holzlöffel Bläschen bilden, dann ist die richtige Frittiertemperatur erreicht.

Entenstücke in 2 Portionen je 5 Minuten im heißen Fett vorfrittieren, nach der ersten Portion Fett wieder heiß werden lassen, dann solange frittieren bis die Entenstücke goldbraun und knusprig sind.

Das Indische Relish in einem Topf erwärmen und als Beilage anrichten.

TIPP: Ich empfehle einen kräftigen Salat aus Sauerampfer oder Endivien zu diesem Gericht, etwas Bhatara (typisch indische Weizenfladen) oder Basmatireis.

● BHATURA (zarte Weizenfladen)

200g Weizenmehl (Type 405)
200g Weizenmehl (Type 1050)
je 1TL Salz, Zucker, Backpulver
1EL Ghee (oder Butterschmalz)
1 Ei, 80g Joghurt (3,5% Fett)
1EL Öl sowie 1l Öl zum Frittieren
Mehl zum Arbeiten

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver mischen. Ghee zerlassen. Ei, Joghurt, Ghee und 90ml Wasser zum Mehlmix geben, alles verkneten. Teig in eine geölte Schüssel legen und mit Folie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen. In einem grossen Topf oder Fritteuse das Öl erhitzen. Teig in 10 gleich große Portionen teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu 12cm großen Kreisen ausrollen. Nacheinander im heißen Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen.

