

Pekingente Inspiration TR



Für 4 Personen

ZUTATEN

Fleisch

6 EL Reiswein
1 Ente (2,4kg, Canette Barbarie de Dombes Étouffée von Mieral)
200g Maltose

Teller 1 Entenbrust

8 EL Entenfußsauce (Grundrezept s. u.)
1L Entensud (Grundrezept s. u.)
1kg Entenkeulen
300g Entenfüße
450ml Black Glutinous Rice Wine (Reiswein, Asialaden)
60ml Green Chili Sauce for Seafood (Asialaden)
230g Peking Duck Sauce (Fertigsauce, Asialaden)
100g dunkler Muskovado-Zucker (Rohrohrzucker)
1TL Fünf-Gewürze-Pulver
Fleur de Sel
250g Entenfüße
4 EL grüne Chilisauce
40g Palmzucker
Maisstärkemehl
4 gefüllte Waffeln (Grundrezept s. u.)
180g Buchweizenmehl
180g flüssige Butter
60g heller Muskovado-Zucker (Rohrohrzucker)
3 Eier
3 EL Pflaumenmus
1 TL Backpulver
1 EL Fünf-Gewürze-Pulver
Für die Füllung (1 Waffel)
1TL Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
1 EL Apfelkompott
1 Scheibe frische Jalapeño-Schote
4 Stücke von der Entenbrust

Teller 2 Entenleber

- 4 Scheiben Entenleberterriner (Grundrezept s. u.)
 - 1kg küchenfertige Entenleber, geputzt
 - 3 TL Pökelsalz
 - 100ml Peking Duck Sauce (Lee Kum Kee Fertigsauce, Asialaden)
 - 100ml Char Siu Sauce (Lee Kum Kee, Asialaden)
 - 100ml Spare Rib Sauce (Lee Kum Kee, Asialaden)
 - 1 TL frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 TL Entenkeulenfleisch
- 4 EL Entenlebercreme (Grundrezept s. u.)
 - 100g Entenleberterriner (Grundrezept s. u.)
 - 1kg küchenfertige Entenleber, geputzt
 - 3 TL Pökelsalz
 - 100ml Peking Duck Sauce (Lee Kum Kee Fertigsauce, Asialaden)
 - 100ml Char Siu Sauce (Lee Kum Kee, Asialaden)
 - 100ml Spare Rib Sauce (Lee Kum Kee, Asialaden)
 - 1 TL frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 50g Crème Épaisse (Crème fraîche aus der Normandie)
- 2 Prisen Fünf-Gewürz-Pulver
- 1 ½ Blätter Gelatine, eingeweicht
- 100ml Schlagsahne, aufgeschlagen
- 4 TL Lauch-Ingwer-Püree (Grundrezept s. u.)
 - 100g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten und blanchiert
 - 100ml Ginger Beer (Ingwerbier)
- 2 EL grüne Chilisauce (Grundrezept s. u.)
 - 1 grüne Thai-Chilischote
 - 700ml Green Chili Sauce for Seafood (Asialaden)
 - 60g in Essig eingelegte Jalapeño-Chili (Schwarzwald Chilimanufaktur)
- 4 Scheiben Saure Gurke (Grundrezept s. u.)
 - 2 EL Salz
 - 2 EL heller Muskovado-Zucker (Rohrohrzucker)
 - 10 Scheiben Salatgurke, in Rechtecke von 1x3cm geschnitten
 - 2 EL Reisessig Lite (Marukan)
 - ½ grüne Thai-Chilischote, entkernt
- 1 EL Entenfußsirup (Grundrezept s. u.)
 - 100ml Entensud (Grundrezept s. u.)
 - 1kg Entenkeulen
 - 300g Entenfüße
 - 450ml Black Glutinous Rice Wine (Reiswein aus Klebreis, Asialaden)
 - 60ml Green Chili Sauce for Seafood (Asialaden)
 - 230g Peking Duck Sauce (Lee Kum Kee Fertigsauce, Asialaden)
 - 100g dunkler Muskovado-Zucker (Rohrohrzucker)
 - 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
 - Fleur de Sel
 - 100g geröstete Entenfüße
 - 20g Palmzucker
- 4TL Lakritztagetesspritzen

Teller 3 Entensud

- 4 Entenmägen
- 1 Prise Pökelsalz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 20g frischer Ingwer
- 100ml Rapsöl
- 4 Entenzungen
- 4 Entenherzen

1 EL Butter
400 ml Entensud (Zutaten s. o.)
4 EL Wintermelone (Wachskürbis, Asialaden)
4 EL Bamboo Fungus (Phallus indusiatus), in Scheiben geschnitten
4 TL Staudensellerie, geschält und in feine Würfel geschnitten
1 TL rote Thai-Chilischoten
1 TL Lakritztagetesspitzen

ZUBEREITUNG Grundrezepte

Entenfußsauce

Alle Zutaten in einem Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 85° C 24 Stunden garen. Anschließend den Sud aus dem Beutel durch ein Tuch passieren. Die Sauce dann nochmals aufkochen und mit dem Stärkemehl leicht binden.

Entensud

Alle Zutaten zusammen mit 2 L Wasser in einen Topf geben und mit Fleur de Sel abschmecken. Den Sud aufkochen und anschließend so lange kochen bis das Entenfleisch vom Knochen fällt. Den Sud durch ein Haarsieb und anschließend durch ein Tuch passieren.

Waffeln

Alle Zutaten zu einem Waffelteig verrühren und mit einem Waffeleisen karamellbraun backen. Anschließend in 4x4 cm große Rechtecke schneiden. Für die Füllung die Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden und in einer Sauteuse mit der Butter sautieren. Die Frühlingszwiebel mit dem Apfelkompott und der Chilischeibe mischen und die Waffel damit füllen.

Entenleberterrine

Die Leber mit dem Pökelsalz würzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Saucen und den Pfeffer vermischen und die Leber damit marinieren. Die marinierte Entenleber in einen rechteckigen Metallrahmen geben und dann alles zusammen in einem Beutel vakuumieren. Dann die Leber bei 55°C im Hold-o-mat (alternativ Backofen bei Ober-/Unterhitze) 45 Minuten garen. Anschließend die Entenleber abkühlen, beschweren und kalt stellen.

Entenlebercreme

Die Entenleberterrine mit der Crème Épaisse verrühren und mit dem 5-Gewürz-Pulver abschmecken. Anschließend die aufgelöste Gelatine unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Lauch-Ingwer-Püree

Die Frühlingszwiebeln in einen Pacossierbecher geben, über Nacht einfrieren und anschließend pacossieren. Das Ginger Beer mit der Chilisauce aufkochen, mit dem Stärkemehl zu einer puddingartigen Konsistenz binden und abkühlen lassen. Anschließend das Püree aus Frühlingszwiebeln und Chili-Ingwerbier in einem Standmixer zu einer glatten Masse mixen.

Saure Gurke

Das Salz und den Zucker vermischen und die Gurkenscheiben damit bedecken. Nach 15 Minuten das Zucker-Salz-Gemisch abwaschen. Die Gurkenscheiben zusammen mit dem Essig und der Chilischote in einem Beutel vakuumieren und durchziehen lassen. Anschließend die Gurkenscheiben aus dem Beutel nehmen.

Entenfußsirup

Alle Zutaten in einem Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 85°C 24 Stunden garen. Anschließend den Sirup aus dem Beutel durch ein Tuch passieren.

ZUBEREITUNG

Ente

Den Reiswein in einer Sauteuse aufkochen und die Maltose einrühren. Die Marinade beiseitestellen. Die Ente säubern und aller Federkiele entfernen. Anschließend die Ente mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen. Anschließend die Ente mit der Marinade einpinseln und 4 Stunden an einem Fleischhaken vor einen Ventilator hängen. Danach die Ente in Intervallen von 30 Minuten so lange mit der Marinade einpinseln, bis diese verbraucht ist. Die Ente über Nacht im Kühlschrank aufhängen. Die Ente hängend im Konvektomaten (alternativ im Backofen bei Umluft) bei 180°C 15 Minuten lang garen. Anschließend die Ente bei geöffneter Tür 15 Minuten ruhen lassen. Die Brüste und Keulen auslösen. Die Brüste im Hold-o-mat (alternativ im Backofen bei Ober-/Unterhitze) 15 Minuten bei 69°C warm stellen. Danach die Haut der Brüste mit einem Heißluftfön mit 630°C knusprig föhnen. Von den Keulen die Haut ablösen und im Excalibur 6 Stunden trocknen. Das Fleisch von den Knochen ablösen und fein hacken.

Teller 1 Entenbrust

Auf einem vorgewärmten tiefen Teller mit der Entenfußsauce einen Saucenspiegel anrichten. Auf diesen die gefüllte Waffel und die Entenbrust legen.

Teller 2 Entenleber

Auf einen tiefen Teller die Entenleberterrine legen. 1 TL Entenfleisch daraufsetzen und 3 Tupfer Entenlebercreme aufspritzen. Seitlich davon die Gurkenscheibe und einige Tupfer Lauch-Ingwer-Püree anrichten. Einen Punkt Entenfußsirup aufträufeln und mit der Lakritzgetes garnieren.

Teller 3 Entensud

Die Entenmägen mit dem Pökelsalz würzen und mit dem Pfeffer, dem Lorbeerblatt und dem Ingwer in 90°C heißem Rapsöl 3 Stunden konfieren. Die Entenzungen 3 Stunden bei 100°C dämpfen und anschließend die Knochen und Knorpel entfernen. Die Entenherzen halbieren und in einer Teflonpfanne mit etwas Butter rosa braten. Den Entensud erhitzen. Alle Einlagen auf 4 vorgewärmte Schüsseln verteilen und jeweils 100ml heißen Sud aufgießen.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE