

## ASIATISCHER ENTEN-TOPF MIT ANANAS UND KEFEN

4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 4 Entenbrüste mit Haut
- Rapsöl zum Anbraten
- 400 g Kefen, gewaschen, blanchiert
- 1 Ananas, geschält, den harten Strunk entfernt, geviertelt
- Bratbutter zum Karamellisieren
-  5 dl Kokosmilch
- 5 dl Entenfond

### MARINADE

- 0,5 dl \*Rapsöl
-  4 El \*Sojasauce
- 2 \*Schalotten, geschält, fein gewürfelt
- 2 \*Knoblauchzehen, geschält, fein gewürfelt
- 1 \*Bio Limone, Abrieb und Saft
-  80 g \*Rohrzucker
- 1,5 El \*Currypaste, rot
-  1 \*Zimtstange
- 2 \*Kaffirlimettenblätter, in feine Streifen geschnitten
- 1 \*Zitronengrasstängel, in feine Scheiben geschnitten

### GARNITUR

- 1 Bio Limette, geachtelt, karamellisiert
-  1 Ingwersprosse, halbiert
- 4 Zweige Koriander, gezupft
- Mungobohnenkeimlinge
-  80 g Cashew-Nüsse, geröstet

### ZUBEREITUNG

#### MARINADE

Aus den \*Zutaten eine Marinade mischen.

#### ASIATISCHER ENTEN-TOPF

Die Entenbrüste auf der Hautseite kurz kross anbraten, in die Marinade geben und 30 Minuten marinieren. Die Ananas in Stücke schneiden und in heisser Bratbutter karamellisieren. Die Kefen in reichlich Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Das Entenfleisch aus der Marinade nehmen, in 2 cm breite Streifen schneiden und in heissem Rapsöl portionenweise anbraten. Mit dem Entenfond und der Marinade 20 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren. Sollte zu viel Flüssigkeit entstehen, die Flüssigkeit mithilfe einer Kelle aus dem Topf nehmen und stark einreduzieren. Mit der Kokosmilch aufgiessen und weitere 10 Minuten schmoren. Kurz vor dem Servieren die Ananas und die Kefen unterheben.

#### ANRICHTEN

Den asiatischen Enten-Topf mit den Limettenscheiben, der Ingwersprosse, den Cashew-Nüssen und den Kräutern garnieren.

## Rezept von La Tavola

