

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Gerichte mit Crunch" mit Mario Kotaska**



Patrick Pieczyk

Ente „süßsauer“ mit knusprigem Reissnudelsalat und marinierten Gurkenschlangen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

1 Entenbrust à 400 g
Neutrales Öl, zum Braten

Den Ofen auf 110 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Ente waschen und trockentupfen. Entenhaut rautenförmig einritzen und die Ente in einer kalten Pfanne auf die Hautseite legen und langsam scharf anbraten, bis sie schön knusprig ist. Anschließend in den Ofen geben und solange garen, bis eine Kerntemperatur von 64 Grad erreicht ist.



Nachdem die Entenbrust die Kerntemperatur im Backofen erreicht hat und Sie das Fleisch aus dem Ofen genommen haben, können Sie die Hautseite der Entenbrust in einer kalten Pfanne nachbraten, um sie schön knusprig zu bekommen.

Für die süßsaure Sauce:

1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Karotte
5 eingelegte, kleine Maiskölbchen
1 Dose Ananas, mit Saft
3 cm Ingwer
2 EL Tomatenmark
2 EL Sojasauce
6 EL weißer Reisessig
1 EL Sesamöl
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke
1 TL Salz

Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und würfeln. Karotte waschen, trockentupfen, von Enden befreien und würfeln. Ingwer schälen und klein schneiden. Ananas in kleine Stücke schneiden. Etwas Ananassaft mit Stärke verrühren. Restlichen Ananassaft, Zucker, Essig, Tomatenmark, Sojasauce, Sesamöl und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Angerührte Speisestärke unterrühren und anziehen lassen. Paprika, Karotte, Ingwer, Mais und Ananas hinzugeben und 5-10 Minuten garen.

Für den Nudelsalat:

150 g feine Reissnudeln
250 g fester Tofu
10 Kirschtomaten
2 Rotkohl-Blätter
50 g Sojasprossen
3 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 große, mittelscharfe, rote Chilischote
3 Limetten
2 Eier
3 EL Fischsauce

Nudeln zerkleinern. Tofu in kleine Würfel schneiden. Eier aufschlagen und verquirlen. Knoblauch abziehen und hacken. Chilischote der Länge nach halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rotkohl waschen und trockentupfen. Tomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Öl in einer Fritteuse erhitzen. Nudeln knusprig frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die verquirlten Eier in einen Wok geben und so lange braten, bis diese gestockt sind. Das Omelett wenden und fertig braten. Herausnehmen und

3 EL Weißweinessig
 7 Stängel Koriander
 4 EL Rohrzucker
 3 EL Erdnussöl
 Neutrales Öl, zum Frittieren

auf einem Teller abkühlen lassen. Erdnussöl in den Wok geben und darin Knoblauch und Tofu scharf anbraten. Rotkohl und Tomaten hinzugeben und kurz mit braten. Frühlingszwiebel, Rohrzucker, Fischsauce, Limettensaft und Essig hinzufügen und aufkochen. Die frittierten Nudeln und Koriander hinzugeben. Das Omelett in feine Streifen schneiden. Salat mit Omelett-Sreifen, Sojasprossen und Chili garnieren.

Für die Gurkenschlangen:

½ Salatgurke
 1 große, mittelscharfe, rote Chilischote
 2 Limetten
 50 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse
 4 EL Fischsauce
 1 EL Sojasauce
 ½ Bund Koriander
 ½ Bund Minze
 3 EL Rohrzucker

Salatgurke waschen, trockentupfen und mit einem Sparschäler in längliche Schlangen schälen. Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und hacken. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Ringe schneiden. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Koriander, Minze und Chili in eine Schüssel geben. Zucker mit Limettensaft, Sojasauce und Fischsauce in einer Schüssel verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Alles vermengen und Dressing mit den Gurken vermischen. Erdnüsse drüber streuen.

Ente in Tranchen schneiden und auf einem Teller anrichten. Nudelsalat nebenan anrichten und die süßsaure Sauce extra servieren. Die Gurkenschlangen ebenfalls auf dem Teller als kleines Nest anrichten. Das Gericht servieren.