

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2020**  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Cornelia Poletto**

**Polettos Pekingente**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ente:**

1 Ente, ca. 2 kg  
 3 Knoblauchzehen  
 5 cm Ingwer  
 2 Sternanis  
 1 Zimtstange  
 Einige Gewürznelken  
 1 Scheibe Lakritzwurzel  
 2 EL Essig  
 2 EL Weizenmaltose  
 Zucker, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Ente ausnehmen und säubern.

Für das Würzen der Ente wird eine Marinade hergestellt: Knoblauch abziehen und plattdrücken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides mit Sternanis, Zimtstange, Gewürznelken, Lakritzwurzel in einem Topf 10 Minuten anrösten. Wasser hinzugeben und den Sud 30 Minuten kochen lassen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Die Marinade abkühlen lassen. Verwenden Sie so viel Wasser, dass die Ente später von der Marinade ganz bedeckt wird. Die Ente 3 Stunden lang marinieren. Anschließend wird die Ente 5 Sekunden in kochendes Wasser, angereichert mit 2 Esslöffel Essig und Weizenmaltose, eingetaucht.

Die Ente zum Trocknen über Nacht aufhängen, bis die Haut ganz trocken ist. Nur so wird erreicht, dass die Ente knusprig wird.

Zum Abschluss wird die Ente 55 Minuten in einem Hängeofen bei 265°C geröstet. Pekingente tranchieren.

**Für die Pfannkuchen:**

200 g Weizenstärke  
 2 Stangen Lauch  
 1 Salatgurke  
 1 Paprika  
 100 ml Hoisin-Sauce

Aus Weizenstärke und etwa 80 ml heißem Wasser einen geschmeidigen, glatten Teig herstellen. Dazu das Wasser in kleinen Mengen dazugeben. Teig dünn ausrollen und ca. 8 –10 cm große Kreise ausstechen. Teig in einem Bambuskorbchen über Dampf 10 Minuten zu kleinen Pfannkuchen garen.

Lauch waschen, putzen und in feine, ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Gurke waschen, putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und auch in Streifen schneiden.

Hoisin-Sauce auf Pfannkuchen verteilen. Entenfleisch mit einigen Gemüwestreifen auf die Pfannkuchen legen, zusammenrollen und servieren.

Für die Pfannkuchen nimmt man meist die Entenhaut mit ein wenig Fleisch dran. Das richtige Entenfleisch wird erst im nächsten Gang gereicht.