Hoisin-Pfannkuchen mit Ente gefüllt

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Eine chinesische Köstlichkeit, an die sich viele nicht so recht herantrauen, wenn es ums Selbstzubereiten geht: Pekingente. Verständlich, die Zubereitung ist kompliziert. Aber man kann es sich auch einfach machen: Mit Entenbrust. Dieses schöne abgewandelte Rezept haben wir aus dem Kochbuch „In 80 Rezepten um die Welt“ (s. unten). Es ist perfekt für einen Abend mit Gästen. Gemeinschaftlich rollt man die Pfannkuchen mit ihrer pikanten Füllung, unterhält sich und träumt vielleicht von Abenteuern in fernen Ländern. Man serviert Ente, Pfannkuchen und die Frühlingszwiebelmischung in separaten Schüsseln und stellt an jeden Platz eine kleine Schüssel Hoisinsauce zum Dippen.

Zutaten — **Portionen: 4**

4	Entenbrustfilets (à etwa 200 g, ohne Haut)
2 TL	frisch gemahlener weißer Pfeffer
2	Knoblauchzehen & 8 Frühlingszwiebeln
1 TL	Ingwer
1	Salatgurke
1/2 TL	chinesische 5-Gewürze-Mischung
2 TL	Sesamöl & 1 EL Erdnussöl
200 ml	Hoisinsauce & 2 EL süße Chilisauce
12	chinesische Reispfannkuchen



Zubereitung: So wird’s gemacht

■ **Ingwer** schälen und fein reiben, wir brauchen 1 TL davon. Die **Knoblauchzehen** schälen und zerdrücken. **Weißen Pfeffer** frisch mahlen, man braucht 2 TL.

■ Die **Entenbrustfilets** in dünne Streifen schneiden. Den **weißen Pfeffer**, **Knoblauch**, **Ingwer**, die **5-Gewürze-Mischung** und das **Sesamöl** in einer kleinen Schüssel mischen.

■ Das **Erdnussöl** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit Antihaftbeschichtung bei hoher Temperatur erhitzen.

■ **Entenstreifen** und **Gewürzmischung** zufügen und unter Rühren 3 bis 4 Minuten braten, bis das Entenfleisch nur noch in der Mitte leicht rosa ist.

■ **Hoisin-** und **Chilisauce** zufügen und unter Rühren 1 bis 2 Minuten weiterbraten, bis die Entenstreifen rundherum mit Soße bedeckt sind.

■ Das **Entenfleisch** in eine Servierschüssel füllen. Frühlingszwiebeln und Gurken separat in kleinere Servierschüsseln geben.

■ Die **fertigen Pfannkuchen** laut Packungsangaben aufwärmen (meist in der Mikrowelle oder im Ofen) und servieren.

■ Sollte man keine chinesischen Reis-Pfannkuchen bekommen, kann man eine **blitzschnelle Variante aus Weizenmehl** auch ganz einfach selbst herstellen: Dafür **250 g Mehl** und **1 TL Backpulver** mischen, ca. **120 ml kaltes Wasser** dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Er sollte nicht mehr an den Händen kleben.

■ Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, diese in 16 Stücke teilen. Die einzelnen Stücke dünn ausrollen, jeden Fladen mit etwas **Erdnussöl** in der Pfanne kurz von beiden Seiten backen, bis er Blasen wirft.

■ Nach Belieben **mit Ente**, **Frühlingszwiebeln** und **Gurke** belegen, zusammenrollen, in **Hoisinsauce** dippen und genießen.

Fotos: Robert Tuesley Anderson, Hölker Verlag; iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Inspirierendes für alle Reisefreunde

Wenn Sie das Reisen lieben, gerne andere (Ess-)Kulturen entdecken und ein großer Fan von „In 80 Tagen um die Welt“ sind oder waren – egal übrigens ob vom Roman von Jules Verne (1828-1905) aus dem Jahr 1872, vom Film von 1956 oder dem Remake von 2004, von der ZDF-Actionserie oder vom liebevollen Zeichentrickabeteuer „Um die Welt mit Willy Fog“ von 1983 – dann ist dieses Kochbuch genau das Richtige für Sie. Robert Tusley Anderson hat das Jules-Verne-Kochbuch (Hölker Verlag, 24 Euro) geschrieben, das die Reise des Protagonisten Phileas Fogg in 80 Gerichten nachzeichnet.



Von London geht es (mit vielen kulinarischen Zwischenstationen nach Suez, von Suez nach Kalkutta, von Kalkutta nach Yokohama, von Yokohama nach New York und von New York zurück nach London. Dabei nimmt sich der Autor auch den kulinarischen Vorlieben der einzelnen Romanfiguren an, zum Beispiel mit der Knoblauch-Eier-Suppe aus Passepartouts Kindheit oder eben die Entenpfannekuchen (Rezept oben) von John Bunsby, dem Lotsen von Hongkong.

Viele Klassiker sind drin, die man mal wieder „aufwärmen“ könnte. Ein wirklich schönes Geschenk für Reise-, Literatur- und Kochfreunde.