

Entenschenkel in süß-scharfer Pfirsichsauce auf Reis



Entenschenkel, Pfirsichspalten, Reis und aromatische Sauce

Ich hatte zwei Entenschenkel mit Rückenstück gekauft. Der eine kam in den Tiefkühlschrank, den anderen wollte ich sofort zubereiten. Ich hatte schon des öfteren überlegt, eine fruchtig-aromatische Currysauce für eine Zubereitung zu verwenden. Und der Entenschenkel bot sich hier an. Zur Currysauce sollte eine Chilischote für Schärfe und noch ein Gegensatz für Süße passen. Ich entschied mich bei letzterem für Pfirsiche aus der Dose. Als Würze für die süß-scharfe Sauce verwendete ich noch Szechuanpfeffer.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenschenkel mit Rückenteil (etwa 300 g)
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 1 rote Chilischote
- ½ Pfirsich (Dose)
- trockener Weißwein
- 3 TL fruchtig-aromatische Currysauce
- 200 ml Pfirsichsaft
- ½ TL Szechuanpfeffer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Süß, scharf und fruchtig-aromatisch

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Halber Pfirsich in etwa 6 Spalten schneiden. Entenschenkel auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Entenschenkel einige Minuten auf beiden Seiten kross anbraten. Darauf achten, dass die Butter dabei nicht verbrennt. Zwiebel, Knoblauch und Chili dazugeben und in der Butter etwas

andünsten. Pfirsichspalten dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Currysauce und Pfirsichsaft oder Einlegewasser der Pfirsiche dazugeben. Szechuanpfeffer in einem Mörser fein mörsern und ebenfalls dazugeben. Sauce gut verrühren und alles bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Entenschenkel auf einen Teller geben. Den Reis daneben geben. Pfirsichspalten daneben drapieren. Großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Dampfnudeln



Aufgebrochene Dampfnudel mit krosser, salziger Kruste

Dieses Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es von ihrer Mutter – oder aus einem badischen Kochbuch. So genau konnte sie es mir nicht sagen. Anscheinend sind pikante Dampfnudeln

eine badische Spezialität. Sie standen in meiner Kindheit einmal im Monat auf dem Speiseplan. Ich habe sie sehr gern gegessen, denn besonders lecker ist natürlich die salzige Kruste, die sich nach dem Braten auf der Unterseite der Dampfnudeln bildet. Und als fleischloses Gericht passen sie natürlich sehr gut zum Karfreitag.

Pikante Dampfnudeln sind sehr vielseitig verwendbar. Als Hauptmahlzeit alleine und ohne Beilage gegessen oder als Beilage zu Kalbfleisch, Gulasch oder anderen Schmorgerichten. Und da man sie auch portionsweise einfrieren kann, bereitet man am besten gleich etwas mehr davon zu.

Zur Zubereitung braucht man eine große Pfanne mit dichtschießendem Deckel, am besten aus Glas, um zu sehen, wie stark die Dampfnudeln schon gebraten sind. Natürlich darf man wie bei anderen Zubereitungen mit Hefeteig den Deckel während des Bratens nicht öffnen, sonst sacken die Dampfnudeln in sich zusammen. Die Angaben zum Braten der Dampfnudeln in der Pfanne sind keine genaue Angaben, da dies von der verwendeten Pfanne, dem schließenden Deckel, der Brattemperatur und der Heizart des Herdes – Gas, Elektro usw. – abhängt. Wenn man Dampfnudeln einige Male zubereitet hat, dann weiß man, auf welche Weise und wie lange man sie mit seinem speziellen Equipement brät.

Und man kann natürlich Dampfnudeln auch süß als Dessert zubereiten. Einfach das Salz beim Braten in der Pfanne weglassen. Am besten formt man bei süßen Dampfnudeln kleinere Kugeln, damit man ein schönes Dessert hat, das man beliebig mit Marmelade, Schokoladenstreuseln oder Vanille-Sauce verfeinern kann.

Zutaten für 7–8 Dampfnudeln:

Zutaten für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Backhefe (42 g)
- 250 ml Milch

- 50 g Zucker
- 2 Eier

Zutaten pro Bratvorgang:

- 3 EL Öl
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Gärdauer 1 Std. 45 Min. | Gardauer 25–30 Min. pro Bratvorgang

Für den Vorteig:

In einer Backschüssel einige Esslöffel Mehl, etwas Milch, den Zucker und die Hefe mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Vorteig verrühren und mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Platz gären lassen. Man kann die zugedeckte Schüssel dazu auch bei geringer Temperatur von 40–50 Grad Celsius in den Backofen stellen.

Für den Hefeteig:

Restliches Mehl, Milch und die Eier hinzugeben und mit einem Rührgerät zu einem festen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt für 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen, so dass er sich etwa verdoppelt.

Dann den Teig in der Schüssel mit der Hand kneten. Ist er noch zu flüssig, etwas Mehl hinzugeben, bis er kompakt und etwas trocken ist. Eine längliche, dicke Rolle daraus formen. Nacheinander dicke Scheiben abschneiden und diese mit den Händen zu Kugeln rollen. Ein großes Arbeitsbrett oder auch Backblech mit Mehl bestäuben und die Kugeln mit Abstand zueinander darauf legen. Mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Platz nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Für das Braten:

Das Braten der Dampfnudeln geschieht in einer Pfanne in einer Mischung aus Öl und Wasser. Entweder mit zwei großen Pfannen mit Deckel hantieren oder die Dampfnudeln portionsweise

nacheinander zubereiten und die jeweils gebratenen warmhalten. Für eine Portion der Dampfnudeln – je nach Größe der Dampfnudeln und der Pfanne etwa 3–4 Stück – Öl, dann Wasser und schließlich Salz in die Pfanne geben und alles erhitzen. Aufgegangene Teigkugeln hineingeben, dabei genügend Abstand zueinander lassen, da die Dampfnudeln stark aufgehen. Zuerst bei hoher Temperatur anbraten, dann die Dampfnudeln bei mittlerer Temperatur und gut schließendem Deckel 20 Minuten garen. Auf keinen Fall währenddessen den Deckel öffnen. Wie es der Name des Gerichts schon sagt, garen die „Dampf“-Nudeln im Wasserdampf und nehmen das Wasser fast vollständig auf. Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen, die Dampfnudeln mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden abheben oder -schaben und dann für eine krossere Kruste noch 5–10 Minuten ohne Deckel braten, bis auch das restliche Wasser verdampft ist. Die restliche Bratdauer hängt davon ab, wie braun man die Kruste möchte. Vor der nächsten Portion Dampfnudeln möglichst alle Reste der Kruste und Krümel vom Pfannenboden entfernen.