

Crispy Duck Pancakes



Zutaten für 30 Pancakes

- 450g Weismehl
- 310ml kochendes Wasser
- 1 TL Raps- oder Sonnenblumenöl
- Sesamöl
- 3 Entenbrüste mit Haut
- 1 TL «Five Spice»-Gewürz
- 5 EL chinesische Hoisin-Sauce
- 1 Bund asiatische Frühlingszwiebeln (aus der ★★★delicatessa)
- ½ Salatgurke, längs halbiert, entkernt und in Streifen geschnitten
- 30g Sojasprossen
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Pancake-Teig herstellen: Mehl mit dem kochenden Wasser vermischen, Pflanzenöl dazugeben und zu einer Kugel kneten. In einer Schüssel zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen, danach 5 Minuten von Hand kneten.

Teig schneiden und formen: In 3 Teile schneiden, zu Zylinder rollen und jeden in 8–10 Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke zu Kugeln formen und mit dem Handballen zu Fladen drücken.

Je einen Fladen mit Sesamöl bepinseln und einen zweiten darauflegen. Mit dem Teigroller die aufeinandergelegten Fladen zu 13 cm grossen Pancakes ausrollen.

Pancakes ausbacken: Eine Bratpfanne stark erhitzen, Hitze zurückschalten und jedes Fladen-Paar einzeln ausbraten. Sobald auf der Unterseite braune Flecken entstehen, umdrehen.

Sobald die zweite Seite auch gebraten ist, herausnehmen und vorsichtig voneinander trennen. Jeden Pancake in der Hälfte falten, gebratene Seite inwendig.

Frisch gefaltete Pancakes unter ein feuchtes Tuch legen und bis zur Weiterverwendung zur Seite stellen.

Entenfleisch vorbereiten: Hautseite der Entenbrüste mit Meersalz salzen und diese 8 Stunden ungedeckt im Kühlschrank trocknen lassen. Herausnehmen, mit Küchenpapier abwischen und anschliessend mit «Five Spice»-Gewürz einmassieren.

Ente braten: Backofen auf 200°C vorheizen

Die Entenbrüste in einer beschichteten Pfanne, Hautseite nach unten, 5 Minuten braten. Fleisch wenden und im Backofen weiterbraten, für «medium rare» 10 Minuten und für «well done» 20 Minuten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Marinieren und Fertigstellen: Die Entenbrüstchen der Länge nach halbieren, quer in dünne Streifen schneiden und in der Hoisin Sauce marinieren.

Alle Zutaten in die Pancakes rollen, mit Schnittlauch verschnüren.