

## Rezeptanhang

### Thaibasilikumsuppe mit scharfem Gemüse

#### ZUTATEN / 4 PERSONEN

##### FÜR DIE SUPPE

1 Lauchzwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL neutrales Pflanzenöl  
3 EL Kokosraspel  
1 EL Weizenmehl  
500 ml Kokosmilch  
300 ml Geflügelbrühe  
1 EL geriebener Palmzucker (oder brauner Zucker)  
1 Stängel Zitronengras  
2 kleine rote Chilischoten  
3 Kaffir-Limettenblätter  
1 Bund Thai-Basilikum  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

##### FÜR DAS SCHARFE GEMÜSE

100 g Karotten  
100 g Lauch  
100 g Staudensellerie  
1 Knoblauchzehe  
1 EL neutrales Pflanzenöl  
1 EL frisch gehackter Ingwer  
1 EL Mango-Chutney  
5 EL süße Chilisaucе  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

##### ZUM FERTIGSTELLEN

1 Bund Thai-Basilikum  
1 kleine Handvoll frischer Koriander

#### ZUBEREITUNG

##### Für die Suppe

1 Die Lauchzwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden.  
2 Das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Lauchzwiebeln, den Knoblauch und die Kokosraspel darin anbraten. Das Weizenmehl darüber stäuben, kurz verrühren und mit der Kokosmilch und der Geflügelbrühe aufgießen. Den Palm -Zucker darüber streuen.  
3 Das Zitronengras putzen, dann klopfen, bis die Fasern etwas gequetscht sind. Das Zitronengras in etwa 3 cm große Stücke schneiden und in die Suppe geben. Die ganzen Chilischoten und die Kaffir-Limettenblätter dazugeben und die Flüssigkeit einmal aufkochen. Die Temperatur reduzieren und die Suppe 10 Minuten ziehen lassen.

## Scharfes Gemüse

1 Die Karotte schälen. Den Lauch und den Staudensellerie putzen. Das Gemüse in dünne Stifte schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Gemüsestifte, den Ingwer und den Knoblauch darin anbraten. Das Mango-Chutney und die Chilisauce unterrühren und das Gemüse mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

## Fertigstellen

Das Thai-Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Gewürze aus der Suppe nehmen. Das Basilikum zugeben und die Suppe mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Suppe nicht mehr kochen lassen.

Anrichten Die Suppe mit dem Pürierstab schaumig mixen und auf 4 tiefen Suppenschalen verteilen. Das scharfe Gemüse dazugeben und die Suppe mit grob gehacktem Koriander garnieren.

## **Knusprige Peking-Entenbrustfilets mit Mandarin-Pfannkuchen**

### ZUTATEN/ 4 PERSONEN

#### FÜR DIE PEKING-ENTENBRUSTFILETS

4 Entenbrustfilets

#### FÜR DIE MANDARIN-PFANNKUCHEN

250 g Weizenmehl Type 405

7 EL geröstetes Sesamöl

Salz

175 ml Wasser

#### Sauce:

5 EL Teriyaki Sauce

5 EL Soja Sauce

1 EL geriebener Ingwer

1 TL dunkler Sesam

3 EL süße Chilisauce

¼ TL Stärke

½ EL kalte Butter

#### FÜR DAS GEMÜSE

1 Salatgurke

1 Bund Frühlingszwiebeln

## **ZUBEREITUNG**

Peking-Entenbrustfilets

Backofen auf 250°C vorheizen.

Haut rautenförmig einschneiden, beidseitig salzen und pfeffern. In eine kalte Pfanne etwas Öl geben und die Filets auf die Hautseite einlegen. Behutsam bei mittlerer Temperatur ca. 5-7 Minuten goldbraun braten. Wenn die Haut schön knusprig ist, wenden und 2 Min. braten. Herausnehmen und bei 250° 5 Minuten im Backofen fertig garen.

Das Fleisch aus dem Ofen holen, 5 Minuten ruhen, dünn aufschneiden.

## Mandarin-Pfannkuchen

1. Das Weizenmehl mit 2 EL Sesamöl und 1 Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. 175 ml kochendes Wasser dazu gießen und alles zu einem elastischen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig eine Stunde ruhen lassen. In dieser Zeit die Essig-Sauce und das Gemüse vorbereiten.

2. Den Teig nach der Ruhezeit in 8 gleich große Stücke teilen. Jede Teigportion zu einem dünnen Fladen (etwa 15 cm Durchmesser) ausrollen. Die Oberflächen von 4 Teigkreisen mit je 1 TL Sesamöl bestreichen. Je einen unbestrichenen Teigkreis darauflegen und festdrücken.

3. Diese doppelten Pfannkuchen nacheinander in 3 EL Sesamöl (das Öl dabei esslöffelweise bei Bedarf zugeben) von beiden Seiten goldbraun backen. Nach dem Backen die doppelten Pfannkuchen wieder voneinander lösen. Die Pfannkuchen übereinanderstapeln, den Stapel in Alufolie wickeln und auf ein Brett stellen. Die heiße Pfanne umdrehen, über den Turm stülpen und die Pfannkuchen warm halten.

4 Esslöffel Soja-Sauce mit Sesam, Ingwer und der Teriyaki-Sauce einkochen lassen. Die Stärke in 1 EL Sojasauce aufrühren, in die Sauce geben und aufkochen lassen. Anschließend die kalte Butter einschwenken.

## Gemüse

Die Salatgurke schälen, quer dritteln oder vierteln und längs in dünne Spalten schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und längs in feine Streifen schneiden.

## Fertigstellen und Anrichten

Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden, mit Gurkenspalten und Frühlingszwiebelstreifen auf den warmen Mandarin-Pfannkuchen anrichten. Dann mit etwas Sauce beträufeln und servieren. Bei Tisch aufrollen und ohne Besteck genießen.