

Gefülltes Nudelnest

Kategorien: Geflügel, Ente, Nudeln, Wok, Fleisch

Zutaten für: 4 Personen

200	Gramm	Feine chinesische Weizennudeln
		Salz
		Öl, zum Fritieren

FÜR DIE FÜLLUNG

1		Ausgelöste Entenbrust (etwa 300 g)
1	Teel.	Speisestärke
2	Essl.	Chinesische Morcheln
3		Frühlingszwiebeln
1	cm	Ingwerwurzel
1		Knoblauchzehe
200	Gramm	Blumenkohlröschen
100	Gramm	Zuckererbsenschoten
2	Essl.	Neutrales Öl
1	Essl.	Sesamöl
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2	Teel.	Zucker
2	Essl.	Austernsauce
1	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Sherry
2	Essl.	Hühnerbrühe (Instant)

Anleitung:

1. Nudeln in heißem Wasser einweichen (chinesische Nudeln) oder in Salzwasser halb gar kochen (Taglierini). Gut abtrocknen. Das größere der beiden Siebe mit einem Viertel der Nudeln auslegen, so daß ein Muster entsteht. Das zweite Sieb hineinbetten, damit die Nudeln an Ort und Stelle festgehalten werden. Siebe in das siedende Öl tauchen und Nudeln zunächst blaßgelb backen. Herausheben und abkühlen lassen, bevor das Nest ein zweites Mal, diesmal goldbraun, ausgebacken wird. Auf die gleiche Art auch die restlichen drei Nudelnester backen.

2. Die Nudelnester auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

3. Für die Füllung die Haut vom Entenbrustfleisch lösen, quer in feine Streifen schneiden. Das Fleisch ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese mit Stärke einreihen und marinieren.

4. Die Morcheln mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen, harte Stellen herausschneiden. Die Morcheln in mundgerechte Stücke schneiden.

5. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden, Ingwer und Knoblauch würfeln.

6. Die Blumenkohlröschen kleinschneiden, Stiele in dünne Scheiben schneiden. Zuckererbsenschoten oben und unten abknipsen.

7. Beide Ölsorten im Wok erhitzen, auf mittlerem Feuer zuerst die Entenhaut streifen ausbraten, bis sie groß sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Im ausgelassenen Bratfett das Entenfleisch anbraten, dabei mit einem

Gefülltes Nudelnest

(Fortsetzung)

Teil von Ingwer und Knoblauch bestreuen sowie mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sobald das Fleisch seine rohe Farbe verloren hat, herausheben und warm stellen.

9. Morcheln, Blumenkohl und nach einigen Minuten Pfannenrührens die Erbsenschoten hinzufügen. Salzen, pfeffern und mit Zucker würzen.

10. Die restlichen Würzflüssigkeiten angießen, das Fleisch wieder dazugeben. Alles auf starker Hitze mischen, Frühlingszwiebeln hinzufügen und noch einmal abschmecken.

11. Das Gericht in den Nudelnestern anrichten und sofort zu Tisch bringen.