

Asiatische Reissuppe mit Entenbrust

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1 Stange Lauch (ca. 200 g)	1 TL. 5-Gewürze-Pulver
35 g frischer Ingwer	Salz
2 Knoblauchzehen	200 g Risotto-Reis, (z.B. Carnaroli)
3 Stiele Zitronengras	2 Mini-Römersalate, (ca. 350 g)
5 EL. Sojasauce	2 rote Chilischoten
500 ml Geflügelfond	20 g Koriandergrün
2 Entenbrustfilets, (à 200 g)	Alufolie

Zubereitung:

Lauch putzen, waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Ingwer dünn schälen. Ingwer und Knoblauch hacken. Zitronengras um ein Drittel kürzen und den unteren Teil mit einem Stieltopf faserig klopfen. Lauch, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras mit Sojasauce, Geflügelfond und 1 l Wasser zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze kochen lassen, bis die Entenbrüste fertig vorbereitet sind.

Entenbrüste häuten. Rundherum mit 5-Gewürze-Pulver und Salz würzen und andrücken. In die Brühe geben und 8 Minuten zugedeckt bei milder Hitze pochieren.

Entenbrüste aus der Brühe nehmen, in Alufolie wickeln und beiseite legen. Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Reis zugeben und 15 Minuten kochen lassen.

Römersalate putzen, waschen und abtropfen lassen. Salat quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Chilischoten mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Korianderblättchen abzupfen und hacken. Salat, Chili und Koriander in eine große Schüssel geben. Fleisch quer in feine Scheiben schneiden und daraufgeben. Reis mit Brühe darübergerben.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de