

Kochen mit Klaus

Rotes Thai-Curry mit Entenbrust (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 80 g rote Currypaste, 1 Entenbrust, Öl, 2 Möhren
- je 1 EL brauner Zucker, Fischsauce & Limettensaft, 3 Knobizehen,
- 4 Lauchzwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 3 Zwiebeln, Zitronenpfeffer,
- 1 Chili, 4 EL Austernsauce, 1 Glas Mungobohnenkeime, Sojasauce,
- 1 EL getrockneter Koriander, 1 TL Ingwer(Paste), blanke Mandeln

Zubereitung:

1. Entenbrusthaut quer einschneiden, salzen u. pfeffern. Gemüse putzen, bzw. schälen. Knobi u. Chili fein hacken. Paprika grob würfeln, Zwiebel achteln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Entenbrüste mit der Hautseite ohne Öl knusprig anbraten, wenden u. weitere 3 Min. braten, in eine Form legen, mit Sojasauce bepinseln u. bei 200°C ca. 30 Min. im Ofen braten. Immer wieder mit auslaufendem Fett bestreichen. Mit dem Grill die Haut knusprig braten.



3. Currypaste in etwas heißer Kokosmilch in einem Topf einrühren, restl. Kokosmilch zugießen u. 5 Min. kochen lassen. Fischsauce, Limettensaft u. Zucker zugeben. Ca. 15 Min. köcheln lassen.



4. Karotten, Zwiebeln, Knobi u. Chili im Bratfett anbraten. Paprika mitbraten. Mit Zitronenpfeffer würzen, Lauch zugeben u. mit der Sauce ablöschen. 15 Min. köcheln lassen. Mungobohnenkeime abgießen, zugeben u. erwärmen. Austernsauce mit Koriander u. Ingwer unterheben. Ente in Scheiben schneiden u. auf dem Thai-Curry anrichten.

Tipp des Chaoten: Mit Jasmin-Reis u. Chilifäden garniert reichen.

