

Rezept

Tapioka-Klößchen mit Ente

Ein Rezept von Tapioka-Klößchen mit Ente, am 15.10.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 1 kleines Entenbrustfilet (ca. 200 g) | 3 Knoblauchzehen |
| 25 g Ingwer | 3 Frühlingszwiebeln |
| 35 g Wasserkastanien (aus der Dose, ersatzweise Stangensellerie) | 75 g Erdnuskerne (oder Erdnusspulver) |
| Salz | ½ TL weißer Pfeffer |
| 2 EL Fischsauce | 25 g Palmzucker |
| frittierter Knoblauch | 300 g kleine Tapioka-Perlen |
| süße Chili-Sauce zum Dippen | Austernsauce zum Dippen |
| | Öl für die Platte |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Entenbrust waschen und trocken tupfen. Das Fett abziehen, klein würfeln und im Wok ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. auslassen, bis die Grieben knusprig sind, herausnehmen. Das Fleisch sehr klein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Weiße hacken, das Grüne in Röllchen schneiden. Wasserkastanien abgießen und klein würfeln. Nüsse im Blitzhacker fein mahlen.
2. Knoblauch, Ingwer und weiße Frühlingszwiebelstücke im verbliebenen Entenfett ca. 2 Min. rührbraten. Fleisch hinzufügen, 3 - 4 Min. rührbraten, pfeffern und salzen. Kastanien unterrühren, Zucker, Fischsauce und gemahlene Nüsse dazugeben und alles ca. 2 Min. rührbraten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
3. Tapioka mit 250 ml heißem Wasser verrühren und zu einer homogenen Masse verkneten. Mit einem Teelöffel jeweils etwas Tapioka-Masse abnehmen, mit angefeuchteten Händen zu einer Kugel formen und flach drücken. Dann ½ TL Füllung in die Mitte setzen und leicht zusammendrücken. Die Ränder um die Füllung schließen, so dass etwa 3 cm große Klößchen entstehen. Falls die Hülle aufreißt, mit etwas Tapioka-Masse verkleben. Auf diese Weise etwa 40 Klößchen herstellen.
4. Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Klößchen portionsweise hineingeben und im leise köchelnden Wasser in 5 - 7 Min. gar ziehen lassen. Sobald die Hülle glasig ist, mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und die Klößchen auf einer geölten Platte warm halten. Mit Entengrieben, grünen Frühlingszwiebelröllchen und frittiertem Knoblauch bestreuen und mit Austernsauce und süßer Chilisauce servieren.