



David Loftus 2009/
Dorling Kindersley Verlag

Als ich sah, welch großartige Gerichte Ali in seinem kleinen Kabab Café zubereitete, fühlte ich mich herausgefordert und kreierte diese Multikulti-Wraps für ihn: würzige ägyptische Ente mit asiatischer Hoisin-Sauce und zum Einwickeln Eisbergsalat, der für die USA ziemlich typisch ist. Ali war sehr angetan, und ich taufte meine Komposition „eid a mania“ – das ist ägyptisch und bedeutet etwa „Für eine Handvoll Ali“.

Für 4-6 Personen als Vorspeise

1 Ente (etwa 2 kg)

Olivenöl

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 gestrichener EL Sumach,
plus Sumach zum Bestreuen

1 gestrichener EL Za'tar,
plus Za'tar zum Bestreuen

½ TL Chili- oder Cayennepfeffer

1 kräftige Prise Meersalz
und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

2 Köpfe Eisbergsalat

Kerne von 1 Granatapfel

1 kleines Bund Minze, die
Blätter abgezupft

1 kleines Bund Koriander,
die Blätter abgezupft

1 kleines Glas Hoisin-Sauce

*Für das Zwiebel-Radieschen-
Pickle:*

1 kleine rote Zwiebel, in ganz
feine Scheiben geschnitten

10 große Radieschen, in ganz
feine Scheiben geschnitten

1 kräftige Prise Meersalz

Saft von 2 Limetten

1 frische rote Chilischote,
von den Samen befreit und in
feine Ringe geschnitten

Weinvorschlag:

Australischer Rotwein –
ein Pinot Noir aus dem
Yarra Valley

SALAT-WRAPS MIT ENTE

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Ente dünn mit Olivenöl bestreichen. In einer Schale die Gewürze vermischen und die Ente gleichmäßig damit einreiben. In einen Bräter setzen und etwa 2 Stunden im Ofen garen. Dabei gelegentlich mit dem Bratensaft beschöpfen und nach 1 Stunde das Fett aus dem Bräter abgießen (durch ein feines Sieb geseiht, hält es sich in einem Schraubglas im Kühlschrank einige Monate – vorzüglich für Bratkartoffeln).

Für das Pickle Zwiebel und Radieschen mit dem Salz, dem Limettensaft und den Chiliringen mischen und kalt stellen.

Wenn die Haut der Ente schön knusprig ist und sich das Fleisch mühelos zerteilen lässt, lösen Sie das Fleisch sauber von den Knochen. Ziehen Sie dazu am besten frische Gummihandschuhe an. Um den Knuspereffekt zu verstärken, das gesamte Fleisch mitsamt der Haut in eine hitzebeständige Form packen und nochmals für 5 Minuten ganz oben in den Ofen schieben. Werfen Sie die Karkasse nicht weg. Mit etwas Gemüse in Wasser gekocht, ergibt sie eine gute Brühe, die sich gut einfrieren lässt.

Das Pickle kräftig ausdrücken und in eine hübsche Schüssel füllen. Von den Salatköpfen unten jeweils eine etwa 2,5 cm dicke Scheibe abschneiden und etwa 12 größere schalenförmig gewölbte Blätter von den Köpfen ablösen. Zusammen mit dem Pickle auf einen Teller geben und auf den Tisch stellen. Dazu kommen dann noch in einzelnen Schüsseln die Granatapfelkerne, die Kräuterblätter und die Hoisin-Sauce.

Das Entenfleisch aus dem Ofen nehmen, mit etwas mehr Sumach und Za'tar bestreuen – es soll richtig betörend duften – und servieren. Jetzt kann es losgehen: Man nimmt ein Salatblatt, gibt einen kleinen Löffel Hoisin-Sauce hinein, gefolgt von einer Portion Ente samt knuspriger Haut, ein wenig von dem Pickle und den Kräutern. Zuletzt einige Granatapfelkerne darüberstreuen. Das Ganze wie eine Zigarre aufrollen und einfach abbeißen – zum Niederknien.