EMMEN CENTER

ARROZ DE PATO

Arroz de Pato ist ein absoluter Klassiker der portugiesischen Küche.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

1	Ente
70 g	grüner Speck am Stück
1	mittelgrosse Chouriço
2	Zwiebeln
1	Karotte
6 Körner	schwarzer Pfeffer
1	Alheira
1	Lorbeerblatt
2 EL	Olivenöl
350 g	Langkornreis
	einige Blätter frische Minze
1	Eidotter
	Salz

1)
Die Ente in vier Teile zerlegen. In einen grossen Topf geben und mit Wasser auffüllen, sodass die Ente vollständig bedeckt ist. Speck und Chouriço dazugeben, ebenso die Zwiebel, die Karotte und die Pfefferkörner. Für etwa 50 Minuten bei mittelgrosser Hitze kochen lassen. Die Alheira bei 200 Grad für 10 Minuten im Backofen braten.

2)
Die Ente herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Von Haut, Fett und Knochen befreien und in kleine Stücke zerteilen. Würste und Speck herausnehmen und beiseitestellen. Die Brühe abseihen und einen Dreiviertelliter in einen Messbecher giessen. Das Fett mit einem Löffel abschöpfen oder mithilfe von Küchenpapier abziehen.

3)
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die gehackte Zwiebel und das Lorbeerblatt in einem Topf im Olivenöl andünsten. Den Reis hinzufügen und 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten lassen. Die Minzblätter hinzugeben, mit der abgemessenen Entenbrühe aufgiessen, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

4)
Die Hälfte des fertig gekochten Reises in eine Auflaufform füllen. Darauf eine Schicht Entenfleisch legen, anschliessend die in 0.5 Zentimeter dicke Scheiben geschnittene Chouriço und den in kleine Würfel geschnittenen Speck. Die Haut der verwendeten Wurst entfernen und das weiche Innere darauf verteilen. Als letzte Schicht den restlichen Reis darüber geben, mit dem verschlagenen Eidotter überziehen.

5)
Die Auflaufform in den vorgewärmten Ofen geben und alles 15 Minuten goldgelb backen.