



Dank der langen Garzeit und der vielen Gewürze wird das Fleisch überaus zart. (Aarau, 6/2023)

## Canard André Zwazo

### Ente im Bananenblatt, mit Spinat und würziger Paste

Dieses Rezept stammt von André Zwazo, der nahe bei den größten Wasserfällen von Lemusa, den Chutes de Sugiau, eine Farm besitzt und dort Kaffee und Kubebenpfeffer anbaut. Zwazo züchtet auch Fische und Flusskrebse, ein paar Rinder, Schweine, Gänse und vor allem Enten.

Die Inspiration zu dem Gericht holte sich Zwazo auf einer Reise durch Indonesien: «Ich wollte sehen, wo der Kubebenpfeffer seinen Ursprung hat. Er soll ja aus Java stammen. Ich habe dort zwar die eine oder andere kleine Plantage gesehen, in der Küche aber wird der Pfeffer offenbar nicht verwendet. Es scheint, als verkauften die Bauern ihre ganze Ernte an die Parfumindustrie, wahrscheinlich zu einem lächerlichen Preis. Dabei passt der Kubebenpfeffer meiner Meinung nach sehr gut in diese Würzpasten, man nennt sie Bumbu, mit denen man in Indonesien alle möglichen Fleischsorten und Fische kocht. Das Gewürz gibt diesen



André Zwazo verkauft seine Enten auch an einen Händler in der Hauptstadt und so tauchen sie zum Beispiel auf dem Marché d'Arpali im Universitätsquartier auf.

Pasten eine frische, nadelholzige Note, eine Feierlichkeit.» Das Gericht der indonesischen Küche, das dieser Ente am nächsten steht, heißt laut Zwazo *Bebek betutu*, wobei die Ente da meist gedämpft wird, bevor sie in den Ofen wandert.

André Zwazo kocht dieses aufwendige Rezept meist nur für spezielle Anlässe, auf Wunsch allerdings auch für die Gäste seines kleinen Bed & Breakfast. Beherzte Zeitgenossen können mitbestimmen, welche Ente vom Hof zubereitet werden soll, wobei Zwazo meist ein Weibchen empfiehlt – «die haben etwas feinere Knochen und auch das feinere Fleisch.»

Vom ersten Arbeitsschritt bis zum Auftragen der Ente muss man mit etwa sechs Stunden rechnen. Man kann die Ente aber gut schon am Vorabend des Gastmahls füllen, einreiben, ofenfertig verpacken und die Würze im Kühlschrank über Nacht einziehen lassen.

## Hauptgang für 6 Personen

### Zutaten für die Würzpaste

3 TL	Koriandersamen
2 TL	Kreuzkümmel
4	Gewürnelken
5 cm	Zimtstange, zerbrochen
4	Kardamomkapseln
½ TL	Kurkumapulver
1 TL	Muskatblüte, zerkrümelt
1 EL	Kubebenpfeffer
2 TL	Salz
2	Zwiebeln, fein gehackt
8	Knoblauchzehen, gepresst
4	große, grüne, mittelscharfe Chilischoten, entkernt und fein gehackt
2	scharfe, rote <i>Lampion-Chilis</i> (oder 3 kleine scharfe <i>Thai-Chilis</i> ), entkernt und fein gehackt
5 cm	Galgant, fein gehackt (20 g)
2	Zitronengrasstängel, nur die zarteren Innenschichten, fein gehackt (20 g)
8 EL	nicht allzu saures Tamarindenwasser

### Weitere Zutaten

~	Salz zum Abschmecken
100 ml	Wasser
250 g	frischer Spinat, gewaschen
1	Ente von etwa 2 kg
1 m	Bananenblatt, abgespült und trocken getupft Zutat

Rezept perfektioniert in Zusammenarbeit mit der Köchin und Kochbuchautorin Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.

**1** | Koriandersamen rösten, bis sie riechen. Kreuzkümmelsamen braten, bis sie aufplatzen. Gewürnelken und Zimt kurz rösten, bis sie riechen. Samen aus den Kardamomkapseln lösen.

**2** | Sämtliche Zutaten für die Würzpaste (Koriander, Kreuzkümmel, Nelken, Zimt, Kardamom, Kurkuma, Muskat, Kubebenpfeffer, Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Galgant und Tamarindenwasser) mit Hilfe eines Stabmixers zu einer grobkörnigen Paste verarbeiten. *Die Proportionen sind so abgestimmt, dass die Paste unter der Kraft eines Stabmixers gerade eben einen Wirbel bilden sollte. Ist dies nicht der Fall, kann man etwas Wasser zugeben bis sich die Paste mixen lässt.*

**3** | Paste in ein Töpfchen geben, 10 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen. Sie wird kräftig Blasen werfen und ein feiner Duft sollte aufsteigen.

**4** | Paste vollständig auskühlen lassen, mit Salz abschmecken.

**5** | In einem nicht zu kleinen Topf mit Deckel 100 ml Wasser aufkochen lassen, Spinat hinein geben, Deckel aufsetzen und 3 Minuten blanchieren. Wasser abgießen und abkühlen lassen. Spinat ein wenig ausdrücken.

**6** | Spinat klein schneiden und mit der Hälfte der Würzpaste vermischen. Ente innen mit etwas Würzpaste einreiben, dann gewürzten Spinat einfüllen.

**7** | Zwei Stück feste, 40–50 cm breite und etwa 60–80 cm lange Stücke Alufolie über Kreuz auslegen und darauf das Bananenblatt placieren. Ente daraufsetzen und mit der verbleibenden Paste einreiben. Das Bananenblatt über die



Ente klappen und dann die Alufolie so über dem Tier zusammenziehen, dass die Naht oben liegt und folglich nirgends Flüssigkeit auslaufen kann.

**8** | Ofen auf 180 °C vorheizen und das Entenpaket auf einem Backblech so hineinschieben, dass das Tier in der Mitte des Ofens zu liegen kommt. *Es empfiehlt sich die Verwendung eines Ofenthermometers.*

**9** | Nach 2 Stunden die Hitze auf 120 °C reduzieren und die Ente weitere 3 Stunden garen.

**10** | Paket aus dem Ofen heben und vorsichtig öffnen. Alle Flüssigkeit, die sich während des Garens gebildet hat, nach Möglichkeit auffangen und in ein Pfännchen geben (es dürften etwa zwei Tassen voll Entenjus und Fett sein). Die Füllung aus dem Tier löffeln und beiseite stellen. Alufolie entfernen, Ente mit dem geöffneten Bananenblatt auf dem Backblech wieder in den Ofen schieben. Hitze auf 180 °C erhöhen (so vorhanden, Grillfunktion wählen) und die Ente während 10–15 Minuten etwas Farbe bekommen lassen.

**11** | Mit einem Esslöffel möglichst viel Fett von der Oberfläche der etwas abgekühlten Garflüssigkeit entfernen (etwa die Hälfte des ausgetretenen Saftes ist Fett). Die aus dem Tier geklaubte Füllung in den verbleibende Fond einrühren und alles nochmals aufkochen lassen.

**12** | Ente mitsamt Bananenblatt auftragen und die Sauce dazu servieren. Dank der langen Garzeit fällt das Fleisch fast von alleine von den Knochen, die sich überdies auch ganz leicht auseinander ziehen lassen.