

PULLED DUCK BURGER ASIAN STYLE



ZUTATEN

| | | |
|-----|-------|--|
| 2 | St. | große Entenbrüste, von Sehnen und Silberhäutchen befreit |
| 4 | TL | 5 Spices Gewürzmischung |
| 2 | TL | Rohrzucker |
| 1 | Prise | Meersalz |
| 5 | EL | Reiswein Essig |
| 2-3 | EL | Sojasauce |
| 3-4 | EL | Teriyakisauce |
| 150 | ml | Geflügelbrühe |
| 20 | g | Ingwer frisch gerieben |
| 1 | St. | Chilischote, gehackt (je nach Schärfe) |
| 3 | EL | weißer Sesam |
| 3 | EL | Butter |
| 4 | EL | Teriyakisauce |
| 1 | x | Wasabi Paste, nach Geschmack |
| 5-6 | ELI | Mayonnaise |
| | Etwas | Salat und Sprossen |
| ½ | St. | Mango in Würfel geschnitten |

TIPP: Wer die Gewürze selbst machen möchte, kann seine favorisierten Gewürze in der Pfanne anrösten und anschließend mit Zucker und Salz mörsern.

ZUBEREITUNG

1. Den Gewürzmix mit dem Zucker und dem Salz vermischen und in die Entenbrüste einmassieren. Man kann die Entenbrüste jetzt sofort verarbeiten, oder im Kühlschrank 2-4 Stunden marinieren lassen.
2. Den Backofen auf 140° vorheizen.
3. Die Entenbrüste in eine ofenfeste Pfanne oder Bräter legen und auf beiden Seiten goldbraun anbraten (Hautseite zuerst) und anschließend das Fett abschütten.
4. Mit dem Reiswein Essig ablöschen, einreduzieren und anschließend die Teriyakisauce, Ingwer, Chili und die Brühe angießen. Die Pfanne oder den Bräter (mit Deckel) in den Ofen geben und ca. 1,5 - 2 Stunden schmoren.
5. Die Haut ablösen, das Fleisch mit einer Gabel zupfen und mit der Sauce vermengen. Sollte der Reisweinessig zu stark schmecken, noch etwas Rohrzucker unterrühren.
6. Den Sesam in der Pfanne anrösten. Die Butter und die Teriyakisauce dazugeben und zu einer Sauce verrühren. Die aufgebackenen und aufgeschnittenen Brötchen in der Butter tränken und in einer anderen Pfanne rösten.
7. Die Mayonnaise mit dem Wasabi vermengen und die Brötchen damit bestreichen. Anschließend den Burger anrichten, mit etwas Salat, Sprossen und frischer Mango.

TIPP: Die Ente kann man auch hervorragend als Füllung für Strudelteige oder Pasta nehmen!