

Glacierte Ente auf Zitronengrasspieß mit Zucchini-Tempura

2 Entenbrüste à ca. 160 g
3 Knoblauchzehen, gequetscht
2 EL Honig
1 Zucchini
1 Eiweiß von einem kleinen Ei
1 TL Ingwer, frisch gerieben
6 Stangen Zitronengras
0,1 l chinesische Hoisin Sauce
0,1 l Soja Sauce
2 cl Sesamöl
ca. 2 cl Reiswein
1 TL Chinagewürz
3 EL Tempuramehl
100 g Basmatireis
Frittierfett
Salz, Pfeffer

Den Reis nach Packungsangabe kochen. Die Entenbrüste in 3 gleich große Stücke schneiden und auf die Zitronengrassängel spießen. Knoblauch, Hoisin Sauce, Soja Sauce, Sesamöl, Reiswein, Ingwer, Honig und Chinagewürz zu einer Marinade mischen. Die Entenbruststücke salzen und pfeffern und in einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) auf der Hautseite kross anbraten. Dann umdrehen und kurz Farbe geben lassen. Anschließend mit der Marinade einstreichen, in den Ofen geben und bei 200 Grad Oberhitze ca. 10 Minuten garen. Dabei alle zwei Minuten mit der Marinade bepinseln oder mit einem Löffel übergießen.

Das Tempuramehl mit etwas Wasser und Eiweiß vermischen und darin die in Scheiben geschnittenen Zucchini wenden. Diese im heißen Öl frittieren.

Ente mit Reis und Zucchini-Tempura anrichten. Den Bratenfond in der Pfanne mit soviel Reiswein ablöschen, dass eine sämige Sauce entsteht. Diese passieren und über die Entenbrüste träufeln.