

## **Marinierte Zitronente**

### *Zutaten:*

1 Ente  
Pfeffer und Salz, Olivenöl

### *für die Marinade:*

1 abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone  
1 TL schwarzer Pfeffer  
2 EL Honig  
1 TL Anis  
1 TL Sojasauce  
1 TL gemahlener Ingwer  
2 Kaffirzitroneblätter  
2 Stangen Lauch  
2 Knollen frischer Knoblauch  
1 EL geschälte Mandeln  
EL Butter

Alle Zutaten für die Marinade zehn Minuten kochen. Durch ein sehr feines Sieb geben und solange reduzieren, bis ein Sirup entsteht.

Die Ente waschen, trocken tupfen, Brust und Keulen abtrennen. Pfeffern und salzen, in eine Pfanne geben und mit der Hautseite nach unten in reichlich Olivenöl bei kleiner Flamme langsam braten, bis die Haut rösch ist (20 Min.), zwischendurch die Marinade auf das Fleisch streichen. Dann das Fleisch drehen und noch zehn Minuten auf der Fleischseite braten, dabei immer wieder Marinade auftragen.

Knoblauchknollen schälen und mit dem Lauch und den Mandeln braten. Dabei vom Lauch nur die dicht gewachsenen Stangen verwenden. Sie werden in schräge, eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in Butter langsam wie kleine Medaillons gebraten. Nach fünf Minuten wenden und Farbe nehmen lassen.