

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Gegrillte Ente Nach Kanton Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Geflügel, Gemüse, China,

1	Ente; ca. 2 kg - küchenfertig	1	Essl. Zucker
2	Essl. Fünf-Gewürz-Pulver	6	Essl. Sojasauce
2	Essl. Cognac	200 g	Sojasprossen
3	Knoblauchzehen	1	Essl. Sesamöl
2	Frühlingszwiebeln		Salz

Die Ente innen und außen gründlich abspülen und trocken tupfen. Je die Hälfte von Fünf-Gewürz-Pulver und Cognac verrühren, die Ente damit rundum einpinseln.

Den Elektro-Ofen-Grill auf 250 Grad vorheizen.

Knoblauchzehen schälen, Frühlingszwiebeln waschen und putzen, beides fein hacken und mit dem restlichen Fünf-Gewürz-Pulver und Cognac, mit Zucker und Sojasauce verquirlen. Diese Mischung in den Entenbauch gießen. Die Ente vorsichtig schwenken, darauf achten, dass die Marinade überall hin gelangt, aber nicht wieder heraufließt (Halsöffnung am besten zustecken).

Die Ente mit dem Bauch nach unten auf den Rost in den heißen Ofen legen, die Fettpfanne darunter schieben. Die Ente 30 Minuten braten (Gas: Stufe 5).

Inzwischen die Sojasprossen waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Im heißen Sesamöl in einer Pfanne schwenken, dabei salzen. Auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten.

Die Ente tranchieren: Keulen abtrennen, eventuell quer zu den Knochen einmal durchhacken. Das Brustfleisch von den Knochen lösen, quer in zentimeterbreite Bissen schneiden. Die Teile wieder in die ursprüngliche Form zusammensetzen und auf dem Sojasprossen-Bett anrichten. Die Marinade erneut aufkochen und darüber gießen.

TIP: Diese Ente können Sie wie die Peking-Ente mit verschiedenen Beilagen servieren: Pfannkuchen auf einem Teller ausbreiten, in die Mitte je ein Stückchen gebratene Ente, Frühlingszwiebel und Gurke legen, aufrollen. Dann stippt man das Pfannkuchenpäckchen in die vorbereitete Pflaumensauce