Einfache Pekingente

Die einfache Pekingente wird außen wunderbar knusprig und innen zart. Für das Rezept nimmt man anstelle einer ganzen Ente vorbereitete Entenbrüste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

4 Stk.	Entenbrust
10 Stk.	Pfannkuchen (Mandarin)
3 EL	Honig
8 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 TL	Salatgurken
4 EL	Pflaumensauce (oder Hoisin-Sauce)
1 Prise	Fünf-Gewürze-Pulver
1 l	Erdnussöl

Zubereitung

1. Für die **einfache Pekingente** die Hautseite der Entenbrüste vorsichtig massieren. Dadurch soll ein kleiner Hohlraum zwischen Haut und Fleisch entstehen, ohne dass sich die Haut komplett vom Fleisch löst. Entenbrüste mit Salz und Fünf-Gewürze-Pulver würzen.

2. Honig mit ein wenig lauwarmem Wasser verdünnen und die Hautseite der Entenbrüste damit einmassieren. Mehrere Stunden lang durchziehen lassen. Wenn es schnell gehen soll, so lange föhnen, bis der Honig komplett eingezogen ist.

3. In einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten braten. Nach ca. 30 Sekunden die Hitze reduzieren, sonst wird die Honigseite schnell schwarz. Mehrmals wenden, bis die Haut knusprig und das Fleisch saftig ist.

4. In der Zwischenzeit Gurke und Frühlingszwiebeln in kleine Stifte schneiden. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, dann mit einem scharfen Messer die Haut ablösen. Die Haut und die

Entenbrüste in feine Streifen schneiden.

5. Pfannkuchen auf vorgewärmte Teller legen und jeweils mit einem Klecks Pflaumen- oder Hoisin-Sauce bestreichen. Entenbrüste und die knusprige Haut darauf verteilen. Gurken und Frühlingszwiebeln darüber streuen und die Pfannkuchen einrollen. Am besten gleich als Fingerfood genießen.

Tipp

Zur einfachen Pekingente einen kräftigen Weißwein servieren.