

## Rezept

# Entenbrust auf Peking Art

Ein Rezept von Entenbrust auf Peking Art, am 04.10.2023

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>2</b> Entenbrüste mit Haut (je etwa 350 g) | <b>2 EL</b> Melasse (gibt es im Naturkostladen, ersatzweise Honig nehmen) |
| <b>1</b> gehäufte TL Salz                     | <b>250 g</b> Mehl + Mehl zum Arbeiten                                     |
| Sesamöl zum Braten                            | <b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln   |
| <b>1</b> kleine Salatgurke                    | <b>4 EL</b> rote Bohnenpaste  |
| <b>2 EL</b> Sesamöl                           | Pflaumensauce (aus dem Glas)  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 zum Verwöhnen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

## Zubereitung

1. Mit den Entenbrüsten muss man eigentlich nicht viel machen, das Wenige aber rechtzeitig. Etwa 8 Stunden vor Essbeginn die Melasse mit 100 ml Wasser und Salz aufkochen. Brüste in einer Schüssel mit dem Sirup begießen, 15 Minuten ziehen lassen. Dann abtropfen und auf einem Brett mit der Hautseite nach oben etwa 1 Stunde trocknen lassen. Mit Sirup bestreichen und noch mal ungefähr 7 Stunden trocknen lassen. Länger ist in jedem Fall besser als kürzer. Die Haut soll schön trocken sein.
2. Dann an die Pfannkuchen denken. Das Mehl mit 1/8 l lauwarmem Wasser verkneten, in ein feuchtes Küchentuch wickeln und mindestens 20 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Entenbrüste den Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon vorheizen: Umluft 180 Grad). Die Entenbrüste mit der Haut nach oben auf den Rost legen und im Ofen (Mitte) etwa 30 Minuten braten, bis die Haut schön knusprig ist.
4. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden. Frühlingszwiebeln waschen und zuerst in 5 cm lange Stücke, dann in dünne Streifen schneiden. Gurke waschen und der Länge nach halbieren. Die Kerne aus der Mitte mit einem Löffel rauskratzen. Die Gurkenhälften quer in möglichst feine Scheiben schneiden.
5. Für die Pfannkuchen den Teig noch mal durchkneten und in etwa 20 Stücke teilen. Jeweils zur Kugel rollen und auf wenig Mehl dünn und rund ausrollen. Eine Pfanne erhitzen, mit wenig Sesamöl einpinseln und die Pfannkuchen nacheinander je ungefähr 1 Minute pro Seite backen. Pfannkuchen in ein Tuch wickeln und zum Warmhalten zur Entenbrust in den Ofen legen.
6. Jetzt ist es langsam so weit. Die Entenbrüste aus dem Ofen rausholen und in ganz feine Scheiben schneiden. Dann aber gleich wieder in den Ofen reinschieben, damit das Fleisch beim Servieren heiß ist. Für die Sauce Bohnenpaste mit Sesamöl verrühren, wie die Pflaumensauce in Schüsselchen füllen und auf den Tisch stellen. Die Zwiebelstreifen und Gurkenscheiben auch.

7. Die Entenscheiben auf kleine Teller geben und mit den Pfannkuchen ebenfalls auf den Tisch stellen. Und gleich loslegen: Pfannkuchen dünn mit einer der Saucen bestreichen. Mit Ente belegen, Gurke oder Zwiebeln darüber streuen, aufrollen – und jetzt nur noch abbeißen.