

Rezept

Gedämpfte und knusprig ausgebackene Ente

Ein Rezept von Gedämpfte und knusprig ausgebackene Ente, am 09.06.2026

Zutaten

1 küchenfertige Ente (ca. 2 kg)	2 EL helle Sojasauce
1 EL Reiswein (ersatzweise trockener Sherry)	Salz
1 TL Szechuan-Pfeffer (ersatzweise schwarzer Pfeffer)	1 TL Fünf-Gewürz-Pulver
750 ml Öl zum Frittieren	4-5 Tropfen rote Speisefarbe (nach Belieben)
1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)	1 Bund Frühlingszwiebeln
	Dämpfeinsatz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Die Ente in vier Portionsstücke teilen. Die Stücke waschen und trocken tupfen. Sojasauce, Reiswein, 1 1/2 TL Salz, Szechuan-Pfeffer, Fünf-Gewürz-Pulver und Speisefarbe nach Belieben verquirlen. Die Ententeile mit der Gewürzmischung einstreichen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen.
2. 500 ml Wasser im Wok aufkochen. Die Ententeile mit der Hautseite nach oben in den Dämpfeinsatz legen. Den Einsatz in den Wok setzen und die Ente zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Std. 15-30 Min. dämpfen.
3. Die Ententeile herausnehmen. Das Wasser abgießen und den Wok gut trocken reiben. Das Öl zum Frittieren im Wok stark erhitzen.
4. Je 2 Ententeile vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und 5 Min. backen, bis die Hautseite braun ist. Die Stücke wenden und die zweite Seite ebenfalls in 7-8 Min. knusprig braten. Herausheben und gut abtropfen lassen.
5. Für die Garnitur die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Ente auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit dem Koriandergrün bestreuen. Die Frühlingszwiebeln dazulegen. Dazu schmeckt weißer Reis.