Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Lackierte Ente

Ein Rezept von Lackierte Ente, am 11.11.2026

Zutaten

1	küchenfertige Ente (ca. 2 kg)
3 EL	Reiswein (ersatzweise trockener Sherry)
2 EL	asiatische Fischsauce (Fertigprodukt)
1	kleine getrocknete Chilischote
1 Bund	Asia-Minze
2 EL	geröstete ungesalzene Erdnüsse
1 EL	Fünf-Gewürze-Pulver
100 ml	Sojasauce
1 EL	Palm- oder brauner Zucker
2	Knoblauchzehen
200 ml	Hoisinsauce
	Öl für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1100 kcal

Zubereitung

1. Die Ente waschen und trockentupfen. Aus Fünf-Gewürze-Pulver, Reiswein, Sojasauce, Fischsauce und Zucker eine Marinade rühren. Die Chilischote fein zerstoßen und unterrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Ente außen mit der Marinade rundherum einpinseln. Restliche Marinade beiseite stellen. Ente mindestens 2 Std. (oder über Nacht) ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 225° vorheizen. Ente mit der Brustseite nach unten auf den eingeölten Rost über das tiefe Backblech legen. Im Ofen (untere Mitte, Umluft 200°) 30 Min. braten.

3. Die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren. Ente umdrehen, mit restlicher Marinade bestreichen, noch ca. 1 Std. braten, bis die Haut schön kross ist. Währenddessen die Schenkel ab und zu einstechen, damit das Fett ausbrät, und die Ente mit dem Bratensaft begießen.

4. Die Minze waschen und trockenschütteln. Hoisinsauce auf 4 Schälchen verteilen. Erdnüsse hacken und darüber streuen. Von der Ente die Keulen abtrennen, das Brustfleisch ablösen, quer in fingerdicke Streifen schneiden. Zerteilte Ente mit Minzezweigen anrichten. Die Hoisinsauce nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen und dazureichen.