Rezept

Rotes Entencurry

Ein Rezept von Rotes Entencurry, am 29.05.2025

Zutaten

1	Entenbrust (ca. 380 g)
8 Stängel	Koriander
2 TL	Honig
100 g	Kirschtomaten
1 TL	rote Currypaste
1 EL	Fischsauce
4	Knoblauchzehen
2 EL	Sojasauce
	Salz
100 g	ungesüßte Ananasstücke (aus der Dose)
¼ l	Kokosmilch (Tetrapak)
2 TL	Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Den Knoblauch schälen, 6 Korianderstiele waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen, mit dem Knoblauch sehr fein hacken. Mit ½ EL Sojasauce und dem Honig verrühren und mit Salz würzen. Die Entenbrust auf der Fleischseite damit einreiben und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Std. marinieren.

2. Die Tomaten waschen und halbieren, die Ananas abtropfen lassen. Den restlichen Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

3. Den Wok erhitzen, dann die Hitze etwas reduzieren. Die Entenbrust mit der Haut nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten, bis die Haut knusprig ist. Wenden und ca. 3 Min. braten. Die Entenbrust herausnehmen und in Alufolie wickeln.

4. Das ausgebratene Entenfett bis auf einen dünnen Film aus dem Wok gießen. Die Currypaste in den Wok geben und unter Rühren ca. 1 Min. anbraten. Die Kokosmilch dazugeben und mit dem Schneebesen gründlich unterrühren. Die Sauce offen ca. 5 Min. köcheln lassen.

5. Die Sauce mit der übrigen Sojasauce, der Fischsauce und dem Limettensaft abschmecken. Die Entenbrust aus der Folie wickeln und in dünne Scheiben schneiden. Mit den Tomaten und den Ananasstücken in die Sauce rühren und warm werden lassen. Das Curry abschmecken und mit dem Koriander bestreut servieren. Dazu schmeckt Reis.