

Rezept

Wraps à la Pekingente

Ein Rezept von Wraps à la Pekingente, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 kleine Salatgurke (ca. 200 g) | 1 Entenbrustfilet (ca. 300 g) |
| 2 EL Sojasauce | Salz |
| Cayennepfeffer | 3-4 Frühlingszwiebeln |
| 100 g Eisbergsalat | 1/2 Bund Koriandergrün |
| 1 Packung Tortilla-Wraps (280 g, 4 Stück) | 4 EL Hoisinsauce (Asienladen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke waschen, streifig abschälen und raspeln. Mit etwas Salz mischen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Die Entenbrust häuten. Die Entenhaut in eine beschichtete Pfanne ohne Fett legen, mit Alufolie bedecken und mit einem Topf beschwert bei mittlerer Hitze langsam kross ausbraten. Das Fleisch waagrecht halbieren. Die Scheiben einzeln zwischen Frischhaltefolie am besten mit einem Stieltopf 1/2 cm flach klopfen und rundum mit Sojasauce bestreichen.

3. Haut aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abkühlen lassen. Fett in ein Schälchen geben. Das Fleisch trocken tupfen und rundum mit 1 EL Entenfett bestreichen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. 1 TL Entenfett in der Pfanne erhitzen, Fleisch darin auf jeder Seite 3 Min. braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

4. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in sehr feine Ringe schneiden. Eisbergsalat quer in feine Streifen schneiden. Koriander waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen. Entenfleisch und -haut quer in Streifen schneiden.

5. Tortillas nach Packungsangabe erwärmen. Je 1 EL Hoisinsauce darauf verstreichen, mit Salat, Gurke, Koriander, Entenfleisch und -haut belegen. Die Tortillas aufrollen.