

PULLED DUCK BURGER ASIAN STYLE



ZUTATEN

| | | |
|-----|-------|---|
| 2 | St. | große Entenbrust, von Sehnen und Silberhäutchen befreit |
| 4 | TL | 5 Spices Gewürzmischung |
| 2 | TL | Rohrzucker |
| 1 | Prise | Meersalz |
| 5 | EL | Reisweinessig |
| 2-3 | EL | Sojasauce |
| 3-4 | EL | Teriyakisauce |
| 150 | ml | Geflügelbrühe |
| 20 | g | Ingwer, frisch gerieben |
| 1 | St. | Chilischote, gehackt (je nach Schärfe) |
| 3 | EL | Weißer Sesam |
| 3 | EL | Butter |
| 4 | EL | Teriyakisauce |
| 1 | x | Wasabipaste, nach Geschmack |
| 5-6 | EL | Mayonnaise |
| | Etwas | Salat und Sprossen |
| ½ | St. | Mango in Würfel geschnitten |
| 4 | St | Roggen-Brötchen aus der Conditorei Copenrath & Wiese |

ZUBEREITUNG

1. Den Gewürzmix mit dem Zucker und dem Salz vermischen und in die Entenbrust einmassieren. Man kann das Fleisch jetzt sofort verarbeiten, oder im Kühlschrank 2-4 Stunden marinieren lassen.
2. Den Backofen auf 140°C vorheizen.
3. Die Entenbrust in eine ofenfeste Pfanne oder Bräter legen und auf beiden Seiten goldbraun anbraten (Hautseite zuerst). Anschließend das Fett abschütten.
4. Mit dem Reisweinessig ablöschen, einreduzieren und anschließend die Teriyakisauce, Ingwer, Chili und die Brühe angießen. Die Pfanne oder den Bräter (mit Deckel) in den Ofen geben und ca. 1,5 - 2 Stunden schmoren.
5. Die Haut ablösen, das Fleisch mit einer Gabel zupfen und mit der Sauce vermengen. Sollte der Reisweinessig zu stark schmecken, noch etwas Rohrzucker unterrühren.
6. Den Sesam in der Pfanne anrösten. Die Butter und die Teriyakisauce dazugeben und zu einer Sauce verrühren. Die aufgeschnittenen Brötchen kurz in dem Butter/Saucengemisch tränken und anschließend in einer anderen Pfanne rösten.
7. Die Mayonnaise mit dem Wasabi vermengen und die Roggen-Brötchen aus der Conditorei Copenrath & Wiese damit bestreichen. Anschließend den Burger mit etwas Salat, Sprossen und frischer Mango anrichten. ...Guten Appetit!