Ente in Zitronensauce
Ning meng yā

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 90 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Entenbrust mit Haut
2 Ei(er)
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
125 g Maismehl
½ TL Sesamöl zum Abschmecken
Für die Marinade
2 cm Ingwer
2 Frühlingszwiebel(n)
1 EL Reiswein
1 TL Salz
Für die Sauce
0.375 Liter Hühnerbrühe
2 EL Reiswein
3 EL Zitronensaft
1 ½ EL Zucker

Vorbereitung
Für die Marinade den Ingwer schälen, die Frühlingszwiebeln putzen und beides fein hacken. Etwa 2 Esslöffel Wasser, den Reiswein, das Salz, den Ingwer und die Frühlingszwiebeln zu einer Marinade verrühren. Das Entenbrustfleisch in 2 cm große Würfel schneiden, mit der Marinade mischen und abgedeckt etwa 1 ½ Stunden durchziehen lassen. Die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

Zubereitung
Das Öl erhitzen. Die Fleischwürfel einzeln in die Eier tauchen, im Maismehl wenden und im Öl goldbraun ausbacken. Die frittierten Entenstücke herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Für die Sauce die Hühnerbrühe mit dem Reiswein, dem Zitronensaft und dem Zucker mischen. Die Sauce zum Kochen bringen, dann die Hitzezufuhr reduzieren. Die Entenstücke in die Sauce geben und etwa ¼ Stunde köcheln lassen. Das Gericht mit Sesamöl abschmecken und auf einer vorgewärmten Platte servieren.

© 2024 coquina.de