

Glasierter Enten-Spieß mit rotem Coleslaw

Für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenschenkel	50 ml Sojasauce	3 EL Honig
1 EL Sesamöl	Butterschmalz	

Für das Coleslaw:

100 g Rotkohl	1 Gemüsezwiebel	1 Möhre
1 TL Selleriesamen	15 g eingelegte Senfsaat	3 EL Zucker
5 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Entenschenkel entbeinen, in Streifen schneiden und auf einen Holzstab spießen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in Butterschmalz braten, bis die Haut knusprig ist. Die Sojasauce, den Honig und das Sesamöl nach Geschmack vermischen und die Spieße regelmäßig in der Pfanne damit bepinseln. Die Zwiebel abziehen. Die Möhre schälen und von den Enden befreien. Den Rotkohl, eine halbe Zwiebel und die Möhre fein raspeln oder hobeln und mit etwas Salz anmachen. Den Koriander hacken und die Selleriesamen mörsern. Den Rotkohl, die Zwiebel, den Koriander, die Senfsaat, die Selleriesamen und Pfeffer vermischen und mit Salz, Zucker und Apfelessig abschmecken. Die Entenspieße mit dem Coleslaw auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Peinze am 12. Februar 2015