

## Sonnenblumen-Ente

1 Ente (1,5 kg)	16 kl. getrock. Pilze	12 Sch. Parmaschinken
175 ml Hühnerbrühe	1 EL Hühnerfett	1 TL Zucker
1 EL Maisstärke	Möhrenstifte, blanchiert	
<b>Würzmischung:</b>		
2 TL Reiswein	1 EL helle Sojasauce	2 EL Schalotten
1/2 TL Ingwerwurzel	Salz	

Die Ente innen und außen säubern und abtrocknen, dann in eine Schüssel legen. Die Pilze für 25 min. einweichen.

Die Würzzutaten vermischen, mit einem Löffel in die Ente füllen und diese 1 Stunde marinieren, dabei gelegentlich drehen.

Die Ente auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer legen und zugedeckt über leise köchelndem Wasser etwa 1 Stunde dämpfen, bis sie weich ist. Nach Dreiviertel der Garzeit Pilze und Schinken hinzufügen.

Das Kochgefäß herausnehmen, die Ente abkühlen lassen, entbeinen und den zartesten Teil - Brust und Oberschenkel - in 16 Scheiben schneiden. Die Stiele der Pilze entfernen und die Hüte abwechselnd mit Schinken und Fleischscheiben (Haut nach unten) in mehreren Reihen auf eine feuerfeste Platte legen.

Hühnerbrühe, Hühnerfett und Zucker vermischen und über das Gericht ziehen. Noch einmal 10 bis 12 Minuten dämpfen. Die Garflüssigkeit in den Wok gießen, dann eine zweite Platte über die erste legen und das Gericht stürzen, so daß sich nun die Hautseite des Entenfleisches oben befindet.

Die mit etwas kaltem Wasser verrührte Maisstärke in den Wok geben, die Flüssigkeit aufkochen lassen und über das Gericht ziehen.

Die Möhrenstifte rundherum legen und sofort servieren.

Chinesisch am 16. Juni 2021