

Geräucherte Enten-Brust

Für 2 Personen

2 Entenbrüste (a ca. 400 g) 1 Handvoll Räuchermehl 1 El Hoisin-Paste
1 El Sojasoße Pfeffer

Entenbrüste trockentupfen und Sehnen und überschüssiges Fett entfernen. Die Haut rautenförmig einschneiden. Einen breiten Topf am Boden mit Alufolie auslegen. Räuchermehl auf der Folie verteilen. Ein passendes Gitter mit Alufolie bedecken und in den Topf über das Räuchermehl setzen. Küchenfenster öffnen und den Topf mit geschlossenem Deckel bei starker Hitze so lange erhitzen, bis das Räuchermehl stark raucht. Entenbrüste auf das Gitter legen. Den geschlossenen Topf ins Freie stellen. Entenbrüste darin 15 Minuten räuchern. Herausnehmen und in einer heißen Pfanne auf der Hautseite anbraten. Hoisin-Paste und Sojasoße mischen, mit Pfeffer würzen und die Entenbrüste damit auf der Fleischseite bestreichen. Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech geben und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene bei 160 Grad (Umluft nicht geeignet) 12–15 Minuten garen. Kurz ruhen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit der Chilisauce und den Ananasringen servieren.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010