

# Cepelinai mit Pulled-Ente

Gesamtzeit **260 Min.** 200 Min. Kochzeit **60-720 Min.** Wartezeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Ente:

<b>600 g</b>	Entenkeule (Gewicht ohne Knochen)
<b>6 g</b>	Orangenabrieb
<b>100 ml</b>	Orangensaft
<b>10 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>10 g</b>	Honig
<b>50 ml</b>	<u>Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl</u>
<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
<b>20 ml</b>	Balsamico-Essig
<b>2 g</b>	Ingwerpulver
<b>2 g</b>	Koriander, gemahlen
<b>2 g</b>	Paprikapulver, geräuchert
<b>1 g</b>	Thymian, getrocknet
<b>1 g</b>	Chiliflocken
<b>200 ml</b>	Hühnerbrühe

### Cepelinai:

<b>1,1 kg</b>	Kartoffeln, mehligkochend, geschält
<b>800 g</b>	Weizenmehl, Typ 405
<b>170 g</b>	Vollei
<b>30 g</b>	Salz

### Sauce:

<b>70 g</b>	Butter
<b>15 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>400 ml</b>	Buttermilch
<b>70 ml</b>	Schlagsahne
<b>60 ml</b>	<u>Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl</u>

### Außerdem:

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Ente mit einem Küchentuch trockentupfen. In einer Schüssel Orangenabrieb, Orangensaft, Knoblauch, Honig, Kikkoman Sauce für Poke Bowls, Kikkoman Sojasauce, Essig, Ingwer, Koriander, Paprika, Thymian und Chiliflocken gut miteinander vermischen.

### Schritt 2

Entenfleisch in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

### Schritt 3

Anschließend Ente auf ein Backblech geben und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen für 2 bis 2,5 Stunden garen, bis das Fleisch zart ist.

### Schritt 4

Fleisch zerzupfen, 100 ml des Bratenfonds zum Fleisch geben und abkühlen lassen.

### Schritt 5

Die Hälfte der Kartoffeln grob würfeln und in kaltem, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten garen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Restliche Kartoffeln fein reiben, ausdrücken und in einer Schüssel mit gekochten Kartoffeln, Mehl, Ei und Salz vermischen.

### Schritt 6

**60 g**

frische Petersilie,  
gehackt

Je Klößchen 70 g der Kartoffelmasse mit 20 g Entenfleisch füllen. Gut verschließen und zu einem ovalen Kloß formen.

### **Schritt 7**

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Cepelinai vorsichtig ins kochende Wasser geben und 20 bis 25 Minuten kochen. Wenn sie gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche.

### **Schritt 8**

Für die Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen. Knoblauch darin 1 Minute anschwitzen. Buttermilch einrühren. Sahne dazugeben und rühren, bis die Sauce cremig und warm ist. Sie darf nicht mehr kochen. Mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls abschmecken.

### **Schritt 9**

Je 3 Cepelinai mit Sauce und Petersilie garniert servieren.