KIKKOMAN

Ente mit Nudeln in fruchtiger Sauce

Gesamtzeit **71 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **51 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Ente:

1,7 kg	Entenbrust mit Haut
15 g	Meersalz

Für die Nudeln:

200 g	Zwiebeln, gehackt
100 g	Butter
100 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
150 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
300 ml	Mangomus
100 g	Rosinen
0,2 l	Wasser
500 g	Chow-Mein-Nudeln

Für den Brokkoli:

500 g	Brokkoli, in Röschen

Für die Deko:

50 g	Frühlingszwiebeln, in Röllchen
50 g	Erdnüsse, gesalzen und gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Haut der Entenbrust im Rautenmuster einritzen und gründlich salzen. Mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten auslassen, bis die Haut knusprig ist. Umdrehen und weitere 3–4 Minuten braten. Anschließend im Ofen auf einem Gitter bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten garen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Nach dem Garen mindestens 5 Minuten ruhen lassen (am besten in einem Hold-o-mat) und dann anschneiden.

Schritt 2

Zwiebeln in Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Mit Kikkoman Chilisauce Kimchi, Kikkoman Sojasauce und Mangomus ablöschen. Rosinen und Wasser dazugeben, gut vermischen und abgedeckt bei geringer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen.

Schritt 3

Brokkoli-Röschen 1–2 Minuten in Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Schritt 4

Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und bis zur weiteren Verarbeitung beiseitestellen.

Schritt 5

Die Nudeln mit der Sauce vermischen und auf Teller geben. Die geschnittene Entenbrust darauf

drapieren und mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und dem Brokkoli toppen.