KIKKOMAN

Teriyaki-Enten-Bites mit Orange

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Bio-Orangen
150 g	Daikon-Rettich
200 g	Entenbrust
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	brauner Zucker
4 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
4	Stängel Koriander

Außerdem:

Holzspießchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Bio-Orangen - **150 g** Daikon-Rettich

Orangen waschen, 10 cm Schale in einem dünnen Streifen abschälen und sehr fein schneiden. Orangen mit einem Messer schälen, in fingerdicken Scheiben um die flaumige Mitte herum abschneiden und in 12 Stücke schneiden – diese dürfen ruhig unterschiedliche Formen haben. Orangenreste mit der Hand ausdrücken und Saft auffangen. Rettich waschen, längs vierteln und quer in 12 Stücke schneiden.

Schritt 2

200 g Entenbrust - **2 EL** Pflanzenöl

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer ein paarmal längs und im Abstand von etwa 5 mm quer einritzen. Mit einem Schuss Öl in einem Wok bei mittlerer Hitze 12 Min. auf der Hautseite goldbraun und knusprig braten, dann wenden und 3 Min. fertig braten. Aus dem Wok nehmen (das Entenfett im Wok aufheben), kurz ruhen lassen.

Schritt 3

1 EL brauner Zucker - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch

Rettich im heißen Wok 2 Min. braten. Entenbrust längs halbieren und quer in je 6 Stücke schneiden, Saft auffangen. Zucker und Entenstücke in den Wok geben, kurz karamellisieren lassen, dann mit dem Entensaft, Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch und Orangensaft ablöschen. Kurz und heiß einkochen, dabei Ente und Rettich dick glasieren.

Schritt 4

4 Stängel Koriander - Holzspießchen

Jeweils ein Stück Rettich, Ente und Orange aufspießen. Koriander zupfen, grob zerschneiden und zusammen mit der Orangenschale über die Spießchen streuen.