

Glasierte Entenbrust mit Auberginen



Zutaten für 4 Personen

150 g Entenbrüste
1/2 Auberginen
5 Stangen Schnittlauch
Prise Pfeffer
60 ml Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig
1 EL Salatöl
1 TL Orangenmarmelade

Zubereitung:

1. Die Entenbrust parieren, die Haut einschneiden. Auf beiden Seiten scharf anbraten und dann abgedeckt rosa garen lassen. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ziehen lassen.
2. Die Pfanne vom Öl reinigen und 50 ml Wasser einfüllen. Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren oder vierteln, wenn die Scheiben zu groß sind. Diese beidseitig anbraten.
3. Die Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce in eine andere Pfanne geben. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und in der Sauce schwenken, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist.
4. Auberginenscheiben anrichten, eine Scheibe glasierte Entenbrust auflegen. Mit der Orangenmarmelade, dem fein geschnittenen Schnittlauch und schwarzem Pfeffer garnieren.

Guten Appetit!