



Entenschenkel mit Pflaumensoße und Asiagemüse

4 Packung WIESENHOF Entenschenkel
3 EL Öl
200 ml Hoisin-Soße
3 EL Reissessig o. Weißweinessig
300 g Möhren
200 g Zuckerschoten
4 Frühlingszwiebeln
200 g Mungobohnensprossen
1 unbeh. Zitrone
1/2 Bund Koriander
100 g getrocknete Pflaumen o. Stein
1 Stängel Zitronengras
2 Knoblauchzehen
2 cm frischer Ingwer
1 rote Chilischote
50 g brauner Zucker
1/2 Zimtstange
Salz
schwarzer Pfeffer
2 EL Sojasoße
1 TL 5-Gewürze-Pulver

Schritt 1

Backofen auf 180 °C vorheizen. Entenkeulen waschen, trockentupfen und mit einem Esslöffel Öl in einem Bräter von beiden Seiten kurz anbraten.

Schritt 2

200 ml Wasser angießen. Hoisinsoße und Essig mischen und etwas davon auf die verteilen. Bräter mit Deckel oder Alufolie schließen und für etwa 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben. Entenkeulen die letzten 20 Minuten der Garzeit ohne Deckel schmoren und mehrfach mit der Hoisin-Marinade bestreichen.

Schritt 3

Inzwischen Möhren schälen, waschen und in 4 cm lange Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen, längs und quer halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mungobohnen waschen und abtropfen lassen. Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen anzupfen.

Schritt 4

Für die Soße Pflaumen klein schneiden. Zitronengras waschen, in Stücke schneiden und anquetschen. Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und hacken.

Schritt 5

Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit 150 ml Wasser ablöschen und loskochen. Pflaumen, Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Zimtstange zugeben und das Ganze ca. 15 Min. köcheln lassen.

Schritt 6

Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse dazugeben und 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Sojasoße würzen.

Schritt 7

Entenschenkel im ausgeschalteten Öfen warm halten.

Schritt 8

Aus der Pflaumensoße Zitronengras und Zimtstange entfernen. 100 ml Bratensaft aus dem Bräter abschöpfen, mit der Pflaumensoße pürieren. Ev. etwas mehr Bratensaft dazugeben. Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 5-Gewürze-Pulver abschmecken.

Schritt 9

Entenschenkel und Gemüse anrichten, mit Koriander garnieren. Pflaumensoße dazu reichen. Dazu schmeckt Reis.