



Marinierte Entenbrust-Spieße mit Blattsalat

2 Packung WIESENHOF Enten Brustfilet
1 Stück Ingwer (ca. 10g)
1 rote Chilischote
2 Lauchzwiebeln
4 EL Zitronensaft
2 EL Honig
4 EL Sojasoße
1 Radicchiosalat
1 Kopfsalat
1 Salatgurke
1 Zwiebel
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
6 EL Essig
Salz
schwarzer Pfeffer
6 EL Öl
6-8 Schaschlikspieße

Schritt 1

Die Enten Brustfilets waschen und trockentupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden. Anschließend die Enten Brustfilets in je 3-4 Stücke schneiden.

Schritt 2

Den Ingwer schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Chilischote waschen, entkernen und in Ringe schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Schritt 3

Zitronensaft, Honig und Sojasauce mit der geschnittenen Chilischote, den Ingwerstreifen und den Lauchzwiebeln verrühren. Das Fleisch damit großzügig bestreichen und zugedeckt ca. 4 Stunden marinieren.

Schritt 4

Den Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Die Kräuter waschen und hacken. Essig, Zwiebel, Kräuter und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat und die Gurke mit der Vinaigrette mischen.

Schritt 5

Die Enten Brustfilet Stücke auf Schaschlikspieße stecken und auf dem heißen Grill oder in der Pfanne unter Wenden 10-15 Minuten garen. Zusammen mit dem Salat servieren.