

# Glasierte Enten-Brust mit Reismudeln und Nam-jim-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Entenbrust:**

1 Barbarie-Entenbrust, à 200 g    1 EL Honig    2 EL Sojasauce  
1 EL gerösteter Sesam    1 Bio-Limette

**Für die Nam-yim Sauce:**

1 Bio-Limette     $\frac{1}{2}$  rote Chilischote     $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
25 g Ingwer    1 Bund frischer Koriander    1 EL brauner Zucker  
1 TL Fischsauce    1 TL geröstetes Sesamöl

**Für die Reismudeln:**

300 g Reismudeln

**Für die Garnitur:**

1 TL Schwarzer Sesam    1 TL weißer Sesam    4 kleine Chili-Schoten

**Für die Entenbrust:**

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Entenbrust auf der Hautseite mehrfach einschneiden.

Die Hautseite anbraten bis sie knusprig ist. Ente wenden und ca. 1 Minute von der anderen Seite anbraten. Die Haut mit Honig bestreichen.

Anschließend für 10 min in den Ofen geben. In Alufolie einschlagen und im Ofen auf niedriger Höhe ruhen lassen.

In der Pfanne Honig karamellisieren lassen, mit Limettensaft ablöschen und mit Sojasauce aufgießen. Reduzieren lassen und die Entenbrust darin glasieren.

**Für die Nam-yim Sauce:**

Koriander fein hacken. Aus der Limette Filets herausschneiden. Filets mit braunem Zucker und gehackter Chili mörsern. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Beides kleinschneiden und mit in den Mörser geben. Sesamöl hinzugeben und mit Fischsauce abschmecken. Mit dem Koriander vermengen.

**Für die Reismudeln:**

Reismudeln 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen. Anschließend mit Nam-jim-Sauce vermengen.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sesam und Chilis garnieren und servieren.

Anita Hartmann am 17. Juli 2018