

In Zitronensaft geköchelte Ente

375 g entbeintes Entenfleisch	2 Eier, kräftig geschlagen	125 g Maisstärke
3/4 Öl	1 TL Sesamöl	1 EL Erdnußöl
Tomaten in Scheiben, gebraten		
Würzmischung:		
2 EL Wasser	1 EL Reiswein	1 TL gerieb. Ingwerwurzel
2 EL Schalotte	1 TL Salz	1/3 Natron
Soße:		
3/8 L Hühnerbrühe	2 EL Reiswein	3 EL Zitronensaft
1 1/2 EL Zucker		

Das Entenfleisch in fingergroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die bereits vermengten Zutaten für die Würzmischung hinzufügen, alles gut umrühren, abdecken und 1 bis 2 Stunden marinieren.

Das Fleisch abtropfen lassen und trockentupfen. Die Stücke einzeln in das geschlagene Ei tauchen und dann dick mit Maisstärke überziehen.

Das Fritieröl in einem Wok zum Sieden bringen, die Hitze etwas reduzieren und jeweils mehrere Fleischstücke gleichzeitig fritieren, bis sie rundum gleichmäßig goldgelb sind. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und in einen Ton- oder Schmortopf geben.

Die Soßen-Zutaten hinzufügen und zum Kochen bringen, dann sofort die Hitze reduzieren. Den Deckel halb auflegen und etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch sehr weich und fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen ist.

Sesamöl und, sofern verwendet, Erdnußöl darüberträufeln, das Fleisch auf einer Servierplatte anrichten und die gebratenen Tomatenscheiben rundherum verteilen.

Chinesisch am 16. Juni 2021