Ente nach Pekinger Art I

Für 4 Personen:

1 Ente	4 El. dunkle Sojasauce	75 ml trockener Sherry
1/2 Tl. geriebener Ingwer	1/2 Tl. Salz	

Die Ente innen und außen waschen und trockentupfen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Ente 5 Sekunden blanchieren. Am Hals über Nacht zum Trocknen aufhängen. Den Honig mit der Sojasauce, dem Sherry, dem Ingwer und dem Salz zu einer Glasur verrühren und die ganze Ente innen und außen damit einreiben. Am Hals ca. 3 Stunden an einem luftigen Platz zum Trocknen aufhängen; man kann mit einem Ventilator nachhelfen. Diese Prozedur eventuell nochmals wiederholen. Die Ente sollte glasig aussehen.
Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Die Ente mit der Brust nach oben auf eine Bratrost legen und diesen auf die mittlere Ofenschiene schieben. In die Fettpfanne etwas heißes Wasser geben, die Ente darf aber mit dem Wasser nicht in Berührung kommen, 90-120 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Temperatur auf 160°C zurückschalten, die Ente wenden, damit sie von allen Seiten schön knusprig braun wird. Die Ente ist gar, wenn man mit einer Gabel hineinsticht und kein blutiger Saft mehr austritt. Nach dem Garen 15 Minuten ruhen lassen. Die Haut und das Fleisch von den Knochen lösen und getrennt in mundgerechte Stücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte servieren.

NN