

Enten-Saté

Für 2 Portionen

2 Stücke frische Entenbrüste	1 Zitrone	250 g Aprikosenmarmelade
50 ml Sojasauce	100 g Sesam (geröstet)	20 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Die Haut von den Entenbrüsten lösen, in dünne Streifen schneiden, in einer Pfanne mit wenig Fett knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen, Sojasauce, Zitronensaft und gerösteten Sesam zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste in Längsstreifen schneiden, auf Schaschlik Spieße auffädeln, leicht salzen, mit wenig Öl einpinseln und in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett von beiden Seiten rösten. Anschließend die abgeschmeckte Aprikosenmarmelade in die Pfanne geben, aufkochen lassen und die Entenspieße damit glasieren. Die Spieße aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten und mit der restlichen Glasur umträufeln.

Alexander Herrmann am 13. März 2014