

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### ANGELS PEKING ENTENBRÜSTCHEN VOM GRILL MIT PFANNKUCHEN

#### Zutaten:

1 TL	flüssiger Honig oder Ahornsirup
1 TL	Sojasauce
etwas	Five-Spice Pulver
2-4 Stk.	Entenbrüste, ½ pro Person *
4 cm	frischer Ingwer
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Selleriestangen, in Stängel fein geschnitten
½ Stk.	Salatgurke, halbiert und entkernt
20 Stk.	Basilikumblätter- oder Kräuter nach Belieben
10 Stk.	fertige chinesische Pfannkuchen

\*je nachdem ob Sie dies als Hauptspeise servieren können Sie natürlich auch 1 Stk. Entenbrust pro Person rechnen – ich reiche gerne noch ein Currywurst-Spiess oder Crevetten dazu.

#### ZUBEREITUNG:

Den Backofen oder den Grill auf ca. 200° C vorheizen.

Honig, Five Spice Pulver und Sojasauce verrühren und die Ente mit der Mischung bestreichen.

Ca. 10-15 Min. grillen/backen bis das Fleisch aussen braun, innen aber noch rosa und saftig ist.

Den Ingwer, die Frühlingszwiebeln und die Gurke in Julienne-Streifen schneiden. Die Pfannkuchen halbieren und begradigen. Je etwas Pflaumensauce (oder Zwetschgenconfi mit Gewürzen, Soja Sauce, etwas Sesamöl und Essig mischen) und in die Mitte der Pfannkuchen hälften geben.

Evtl. in feine Streifen schneiden – oder ganz belassen und mit den einzelnen Zutaten servieren. Die Entenstücke und Gemüsestreifen (wenn man mag auch noch Pflaumenstücke dazureichen) auf den Pfannkuchen verteilen. Fest aufrollen und geniessen.