KIKKOMAN

Glasierte Entenbrust mit Auberginen

ZUTATEN

4 Portion(en)

150 g	Entenbrust
0.5	Aubergine
6	Stangen Schnittlauch
1 Prise	Pfeffer
60 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig
1 EL	Salatöl
1 TL	Orangenmarmelade

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Entenbrust parieren, die Haut einschneiden. Die Brust auf beiden Seiten scharf anbraten und dann abgedeckt rosa garen lassen. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ziehen lassen.

Schritt 2

Die Pfanne vom Öl reinigen und 50 ml Wasser einfüllen. Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren oder vierteln, wenn die Scheibe zu gross ist. In einer zweiten Pfanne die Auberginenscheiben beidseitig anbraten.

Schritt 3

Die Teriyaki Barbecuesauce mit Honig in eine andere Pfanne geben. Die Entenbrust in Scheiben für 10 Portionen schneiden und diese in der heissen Teriyaki-Glasur schwenken, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist.

Schritt 4

Auberginenscheiben anrichten, eine Scheibe glasierte Entenbrust auflegen. Mit der Orangenmarmelade, dem fein geschnittenen Schnittlauch und schwarzem Pfeffer garnieren.