KIKKOMAN

# Teriyaki-Enten-Bites mit Orange

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **2** | Bio-Orangen |
| **150 g** | Daikon-Rettich |
| **200 g** | Entenbrust |
| **2 EL** | Pflanzenöl |
| **1 EL** | brauner Zucker |
| **4 EL** | Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch |
| **4** | Stängel Koriander |

**Ausserdem:**

Holzspiesschen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**2** Bio-Orangen - **150 g** Daikon-Rettich

Orangen waschen, 10 cm Schale in einem dünnen Streifen abschälen und sehr fein schneiden. Orangen mit einem Messer schälen, in fingerdicken Scheiben um die flaumige Mitte herum abschneiden und in 12 Stücke schneiden – diese dürfen ruhig unterschiedliche Formen haben. Orangenreste mit der Hand ausdrücken und Saft auffangen. Rettich waschen, längs vierteln und quer in 12 Stücke schneiden.

### Schritt 2

**200 g** Entenbrust - **2 EL** Pflanzenöl

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer ein paarmal längs und im Abstand von etwa 5 mm quer einritzen. Mit einem Schuss Öl in einem Wok bei mittlerer Hitze 12 Minuten auf der Hautseite goldbraun und knusprig braten, dann wenden und 3 Minuten fertig braten. Aus dem Wok nehmen (das Entenfett im Wok aufheben), kurz ruhen lassen.

### Schritt 3

**1 EL** brauner Zucker - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch

Rettich im heissen Wok 2 Minuten braten. Entenbrust längs halbieren und quer in je 6 Stücke schneiden, Saft auffangen. Zucker und Entenstücke in den Wok geben, kurz caramelisieren lassen, dann mit dem Entensaft, Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch und Orangensaft ablöschen. Kurz und heiss einkochen, dabei Ente und Rettich dick glasieren.

### Schritt 4

**4** Stängel Koriander - Holzspiesschen

Jeweils ein Stück Rettich, Ente und Orange aufspiessen. Koriander zupfen, grob zerschneiden und zusammen mit der Orangenschale über die Spiesschen streuen.