

BALINESISCHE ENTE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

- 3 große oder 5 kleine Enten
- 500 g Schalotten gehakt
- 150 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 100 g Bresc (Citroengraspüree) Zitronengraspüree
- 75 g Bresc Gemberpüree (Ingwerpüree)
- 150 g Bresc rode peperpüree (rotes Pfefferschotenpüree)
- 25 g Sambal
- 50 g Kokosnussflocken
- 10 Limettenblätter 6 g Trassi
- 10 g Pfefferkörner
- 10 Macadamianüsse
- 8 g Kurkuma
- 8 g Koriander
- 5 g Kreuzkümmel
- 8 g Salz
- 40 g Honig
- 25 g Limettensaft
- 500 g Basmati Reis
- 3 Pakken Choi
- 5 Frühlingszwiebel
- 250 g Sojabohnensprossen
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 50 g Ketjap
- Öl zum Braten
- Seroendeng

ZUBEREITUNG

Die Entenhaut mit einer Gabel einstechen. Aus allen anderen Zutaten im Magimix eine Paste rühren. Die Ente mit der Paste bedecken und mit dem Resten füllen. Die Ente mit Aluminiumfolie und darüber mit Plastikfolie einwickeln und über Nacht marinieren lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und die Plastikfolie entfernen. Die Ente 15 Minuten lang bei 200 Grad braten und dann die Temperatur auf 180 Grad stellen. Die Ente 1 Stunde bei geschlossener Alufolie und 20 Minuten mit offener Folie braten. In der Zwischenzeit den Reis kochen. Den Pak Choi und die Frühlingszwiebel grob schneiden. Das Gemüse mit dem gehackten Knoblauch unter Rühren braten und den Ketjap hinzufügen. Die Ente herausnehmen und mit dem gekochten Reis, dem gebratenen Gemüse und eventuell etwas Sambal und Seroendeng servieren.