Lecker knusprige Peking-Ente!

(Original China-Rezept)

Zutaten:



1 Frische Ente (keine TK-Ware)
3 Esslöffel Tannenhonig
12 Esslöffel Weinessig
6 Esslöffel Brauner Zucker
3 Esslöffel Ahornsirup
30 ml Sojasauce, dunkle
30 ml Sojasauce, helle
2-3 Esslöffel Sherry, dry
1 Teelöffel Sesamöl
1 Teelöffel Blütenhonig flüssig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Beim Kauf der Ente ist darauf zu achten das die Haut unverletzt ist. Nach Möglichkeit sollte noch ein Stück vom Hals an der Ente sein. Um die verschiedenen, notwendigen Trocknungsprozesse optimal zu gestalten, sollte ein kühler, luftiger Raum vorhanden sein, in dem die Ente frei hängen kann.

Als erstes wird die Ente gründlich gewaschen, Fettflächen werden abgelöst und eventuelle Federkiele mit der Pinzette sorgfältig und sehr vorsichtig herausgezupft. Die Haut muss so intakt bleiben wie möglich. Dann wird um den Hals des Tieres eine Küchenschnur geknotet und die Ente wird gründlich von innen und außen abgebraust. Ich mache das immer in der Dusche.

Dann kommt sie für ca. 3 Stunden auf ein Trocknungsgestell.

Nun wird die Haut vom Fleisch gelöst. Es eignet sich dafür eine sogenannte Handluftpumpe, am Ausgangsventil setzt man einen flexiblen Schlauch. Die Haut am Hals leicht anheben, den Luftschlauch einführen und kräftig pumpen. Dadurch löst sich die Haut vom Fleisch. Da die enden der Flügel und der Keulen meist verbrennen, ist es besser dies Teile zu entfernen.

Wenn das erledigt ist, wird die Haut angehoben. Dazu jeweils zwischen den Flügeln und den Keulen einen winzigen Schnitt machen. Dann ein Essstäbchen in den ersten Ritz vorsichtig zwischen Haut und Fleisch einführen und das Stäbchen zum schräg gegenüber liegenden Schnitt führen und ein Stückchen herausschieben.

An der anderen Seite ebenso verfahren. Die Stäbchen müssen nun kreuzweise unter der Entenhaut liegen und die Enden der Stäbchen ruhen auf den Keulen und Flügeln.

Danach wird sie mit kochendem Wasser überbrüht. Ich tauche sie dazu für 5 Sek. in einen großen Topf mit kochendem Wasser. Wichtig ist, dass die Ente überall mit kochendem Wasser in Berührung kommt und sich die Haut gleichmäßig dunkel eingefärbt hat.

Nun die Ente einem weiteren 3 Stündige Trocknungsprozess unterziehen.

Aus Zutaten zur Zubereitung der Ente einen Sud aufkochen und danach die Ente damit gleichmäßig begießen. Wenn die Entenhaut vorher gut getrocknet war, kann sie jetzt viel von dem Sud aufnehmen.

Jetzt wird die Ente für weitere 12 Stunden getrocknet.

Dann den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Wenn er heiß genug ist, eine Fettpfanne mit ca. 1 Liter Wasser auf die unterste Schiene des Backrohres schieben. Sobald das Wasser kocht wird die Ente, mit der Brustseite nach unten, auf den Rost gelegt und über der Fettpfanne eingeschoben.

Für 10 Minuten braten, umdrehen, und nach weiteren 10 Minuten die Temperatur auf 90 Grad zurückschalten und die Ente weitere 180 Minuten braten, dabei die Ente alle 30 Minuten wenden damit Sie gleichmäßig durchgebraten wird.

Wer den Bratensud für die Zubereitung einer Sauce benötigt, stellt einfach zwischen dem Wasserbehälter und dem Rost eine geeignete Schüssel zum Auffangen der Flüssigkeit.

Anmerkung:
Dies ist eines der Aufwendigsten Rezepte die ich kenne, aber glaube mir, der Aufwand lohnt sich allemal! Billiger geht es natürlich wenn man einfach zum „Chinesen" geht!

