

einmahl
natürlich nur für mich

einmahl
natürlich nur für mich

Entensaté Erdnuss Sauce

Zutaten Eine kleine Entenbrust_1 70 g Reis_3 200 ml Kokosmilch_2 eine kleine Limette_8 50 ml Sojasauce_4 30 g geröstete Erdnüsse_5 Ingwer_7 Sambal Oelek_6 Brauner Zucker_9 Koriander_10

Arbeitszeit Eine Stunde **Hinzufügen** Salz und etwas Öl
Arbeitsgeräte Mixer oder Schneebesen, eine Reibe und eventuell eine Saftpresse



Zubereitung Entenbrust_1 häuten und mit einem scharfen Messer in feine, längliche Streifen schneiden. Nun die Kokosmilch_2 mixen und die Limette_8 heiß abwaschen danach die Schale abreiben und aufbewahren. Die Limetten auspressen. Den Ingwer_7 ebenfalls schälen und fein reiben.

3 EL von der Kokosmilch, die Limettenschale, die Hälfte vom Ingwer, die Sojasauce_4 und 1 TL Sambal Oelek_6 nehmen und mit etwas Salz zu einer Marinade verrühren und im Anschluss mit dem Fleisch mischen. Alles in den Kühlschrank stellen und 30 min ziehen lassen.

Nebenbei das Wasser für den Reis_3 aufsetzen. Wenn das Wasser kocht den Reis dazugeben und 20 min kochen lassen. Für die Sauce werden die gerösteten Erdnüsse_5 klein gehackt. Zusammen mit dem Rest der Kokosmilch, dem braunen Zucker_9, dem Rest Sambal Oelek, Ingwer und etwas Salz in einem Topf erwärmen und köcheln lassen bis die Sauce dickflüssig ist. Danach mit Limettensaft und gegebenenfalls etwas Salz abschmecken. Das marinierte Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Zum Schluss das Fleisch mit den Korianderblättern_10 garnieren und zusammen mit dem Reis und der Erdnussauce servieren.









4 Sojasauce

7 Ingwer

6 Sambal Oelek

9 Brauner Zucker

5 Erdnüsse