

Chinesische Weihnachtsente

Zutaten

1 Ente 1.4 kg
4 Sternfrüchte

Marinade

4 EL Hoi Sin Sauce
2 EL Five Spices Pulver
3 EL Soya Sauce
1 EL Rosenlikör
2-3 EL Honig

Orangenzimtsauce

3 dl Orangensaft
3 Esslöffel Zucker
1 Prise Salz
Zimt
Rosenlikör
1 Orange

Asia Glühwein

1L Weisswein
0.5 L Sake
1 Orange
2 Zimtstangen
6 Stk. Sternanis
6 Stk. Lemongras
Ingwer
100g Zucker

Vorgehen

Die Ente mit den roten Zwiebeln und dem Five Spice Pulver füllen und mit der Marinade bestreichen. Damit die Marinade richtig einziehen kann, wird die Ente über Nacht im Kühlschrank gelagert.

Den Ofen auf 220° vorheizen. Nach 40 Minuten Garzeit wird die Ente mit Honig bepinselt und nochmals für 10 Minuten lang golden gegart.

Währenddessen, die Orangenzimtsauce zubereiten. Dafür mischen Sie den Orangensaft, die Orangenschale, den Zucker und eine Prise Salz. Schmecken Sie die Sauce mit Zimt und Rosenlikör nach Gusto ab. Unter ständigem Rühren wird die Sauce leicht aufgekocht, bis sie sämig ist.

Der Asia Glühwein wird erst kurz vor dem Servieren zubereitet, damit er warm serviert werden kann. Dazu geben Sie Weisswein, Sake, den Saft von einer Orange und deren Schale, die Zimtstangen, den Sternanis, das Lemongrass, den in Scheiben geschnittenen Ingwer und den Zucker in eine hohe Pfanne. Kochen Sie den Glühwein auf und lassen ihn etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme brodeln. Lassen sie den Glühwein etwa 30 Minuten ziehen. Giessen Sie den Glühwein durch ein Sieb in die vorbereiteten Gläser.

Tipp zum Anrichten: Damit das Gericht besonders feierlich aussieht, schneiden Sie die Sternfrucht in Scheiben und legen Sie die Ente darauf. Drücken Sie den Reis in eine kleine Tasse und stürzen diese kopfüber auf den Teller – so gelingt Ihnen ein schöner Reishügel auch ganz ohne Profi-Küchenzubehör. Träufeln Sie die Sauce kreisförmig über die Ente und den Reis et voilà fertig ist die Chinese Christmas Duck.