KIKKOMAN

# Cepelinai mit Pulled-Ente

Gesamtzeit **260 Min.** **200 Min.** Kochzeit **60-720 Min.** Wartezeit

## ZUTATEN

**10 Portion(en)**

**Für die Ente:**

| | |
|---|---|
| **600 g** | Entenkeule (Gewicht ohne Knochen) |
| **6 g** | Orangenabrieb |
| **100 ml** | Orangensaft |
| **10 g** | Knoblauch, gehackt |
| **10 g** | Honig |
| **50 ml** | Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl |
| **100 ml** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **20 ml** | Balsamico-Essig |
| **2 g** | Ingwer, gemahlen |
| **2 g** | Koriander, gemahlen |
| **2 g** | Paprikapulver, geräuchert |
| **1 g** | Thymian, getrocknet |
| **1 g** | Chiliflocken |
| **200 ml** | Hühnersuppe |

**Für die Cepelinai:**

| | |
|---|---|
| **1,1 kg** | Kartoffeln, mehligkochend, geschält |
| **800 g** | Weizenmehl, Typ 405 |
| **170 g** | Vollei |
| **30 g** | Salz |

**Für die Sauce:**

| | |
|---|---|
| **70 g** | Butter |
| **15 g** | Knoblauch, gehackt |
| **400 ml** | Buttermilch |
| **70 ml** | Schlagsahne |
| **60 ml** | Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl |

**Außerdem:**

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Ente mit einem Küchentuch trockentupfen. In einer Schüssel Orangenabrieb, Orangensaft, Knoblauch, Honig, Poke Sauce, Kikkoman Sojasauce, Essig, Ingwer, Koriander, Paprika, Thymian und Chiliflocken gut miteinander vermischen.

**Schritt 2**

Ente in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.

**Schritt 3**

Anschließend Ente auf ein Backblech geben und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen für 2-2,5 Stunden garen, bis das Fleisch zart ist.

**Schritt 4**

Fleisch zerzupfen und 100 ml des Bratenfonds zum Fleisch geben und abkühlen lassen.

**Schritt 5**

Die Hälfte der Kartoffeln grob würfeln und in kaltem, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten garkochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Restliche Kartoffeln fein reiben. Flüssigkeit aus der Masse ausdrücken und in einer Schüssel mit gekochten Kartoffeln, Mehl, Ei und Salz vermischen.

**Schritt 6**

| | |
|---|---|
| **60 g** | frische Petersilie, gehackt |

Je Klößchen ca. 70 g der Kartoffelmasse mit je 20 g Entenfleisch füllen. Gut verschließen und zu einer ovalen Kugel formen.

### Schritt 7

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Cepelinai vorsichtig ins kochende Wasser geben und 20-25 Minuten kochen. Wenn sie gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche.

### Schritt 8

Für die Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen. Knoblauch darin für ca. 1 Minute anschwitzen. Buttermilch einrühren. Sahne hinzufügen und rühren, bis die Sauce cremig und warm ist. Sie darf nicht mehr kochen. Mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls abschmecken.

### Schritt 9

Je 3 Cepelinai mit Sauce und Petersilie garniert servieren.