KIKKOMAN

Entenkroketten mit Hoisin-Pflaumensauce

Gesamtzeit **260 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **180 Min.** Kochzeit **60 Min.** Fermentationsdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2.135 kJ / 510 kcal

Fett: **31 g** Eiweiß: **20 g**
Kohlenhydrate: **36 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	Entenkeule
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
6	Knoblauchzehen
500 ml	Entenfett
50 g	Schalotten
20 g	Butter
120 g	Weizenmehl
100 ml	heiße Milch
30 g	Parmigiano Reggiano
40 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
100 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
3	Eier
600 ml	neutrales Speiseöl zum Frittieren
100 g	Pflaumenkonfitüre
25 ml	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
15 g	Ingwer
10 ml	Kikkoman geröstetes Sesamöl
0,5	Sternanis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 Entenkeule - **60 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **6** Knoblauchzehen - **500 ml** Entenfett
Entenkeule mit Kikkoman Sojasauce bestreichen, Knoblauch darüberreiben und gründlich in das Fleisch einmassieren. Die Keule in einen Topf legen und mit Entenfett bedecken.

Schritt 2

Die Entenkeule in einen auf 130 °C vorgeheizten Backofen geben und ca. 3 Stunden garen. 20–30 Minuten abkühlen lassen, dann das Fleisch vom Knochen lösen und zerzupfen.

Schritt 3

50 g Schalotten - **20 g** Butter - **80 g** Weizenmehl - **100 ml** heiße Milch
Schalotten fein hacken und in einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Mehl hinzufügen und etwa 1 Minute mitbraten. Nach und nach heiße Milch unter ständigem kräftigem Rühren hinzufügen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte sehr dickflüssig sein.

Schritt 4

15 g Parmigiano Reggiano - **40 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce **40 ml** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
Parmigiano Reggiano, Kikkoman Sojasauce und Kikkoman Chilisauce Kimchi in die Pfanne geben und das Entenfleisch unterheben. Nicht zu lange rühren, damit das Fleisch seine charakteristischen Fasern behält.

Schritt 5

100 g Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **40 g** Weizenmehl - **3** Eier - **600 ml** neutrales Speiseöl zum Frittieren

Die Entenmasse in eine Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 20–30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach dem Kühlen daraus Kugeln à ca. 40 g formen. Die Kugeln in Mehl wenden, in verquirltes Ei tauchen, in Kikkoman Panko wälzen und knusprig-goldbraun frittieren.

Schritt 6

100 g Pflaumenkonfitüre - **25 ml** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml) - **15 g** Ingwer - **10 ml** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5** Sternanis - **15 g** Parmigiano Reggiano

Alle Zutaten außer dem Käse in einen Topf geben. Bei sehr geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sternanis entfernen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Falls nötig, die Sauce einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist. Zum Servieren kleine Tupfer der Pflaumensauce auf die Teller geben, die Kroketten darauf anrichten und Parmigiano Reggiano darüberreiben.