KIKKOMAN

Teriyaki-Enten-Bites mit Orange

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Bio-Orangen
150 g	Daikon-Rettich
200 g	Entenbrust
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	brauner Zucker
4 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
4	Stängel Koriander
Außerdem:	
	Holzspießchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Bio-Orangen - **150 g** Daikon-Rettich

Orangen waschen, von etwa 10 cm Schale einen dünnen Streifen abschälen und sehr fein schneiden. Die Orangen anschließend mit einem Messer schälen, das Fruchtfleisch in fingerdicke Scheiben um die flaumige Mitte herum herausschneiden und in 12 Stücke teilen – diese dürfen ruhig unterschiedliche Formen haben. Orangenreste mit der Hand ausdrücken und den Saft auffangen. Rettich waschen, längs vierteln und quer in 12 Stücke schneiden.

Schritt 2

200 g Entenbrust - **2 EL** Pflanzenöl

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer ein paarmal längs und im Abstand von etwa 5 mm quer einritzen. Mit einem Schuss Öl in einem Wok bei mittlerer Hitze 12 Min. auf der Hautseite goldbraun und knusprig braten, dann wenden und 3 Min. fertig braten. Aus dem Wok nehmen (das Entenfett im Wok aufheben), kurz ruhen lassen.

Schritt 3

1 EL brauner Zucker - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch

Rettich im heißen Wok 2 Min. braten. Entenbrust längs halbieren und quer in je 6 Stücke schneiden, Saft auffangen. Zucker und Entenstücke in den Wok geben, kurz karamellisieren lassen, dann mit dem Entensaft, Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch und Orangensaft ablöschen. Kurz und heiß einkochen, dabei Ente und Rettich dick glasieren.

Schritt 4

4 Stängel Koriander - Holzspießchen
Jeweils ein Stück Rettich, Ente und Orange aufspießen. Koriander zupfen, grob zerschneiden und zusammen mit der Orangenschale über die Spießchen streuen.