KIKKOMAN

Teriyaki-Enten-Salat mit Thai-Basilikum

Gesamtzeit **36 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **16 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Entenbrust
2 EL	Pflanzenöl
4 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art
0,5	Limette
4	Kaffirlimettenblätter (oder ½ Stängel Zitronengras, sehr fein geschnitten)
150 g	Mango, klein gewürfelt
200 g	Salatgurke, geschält und klein gewürfelt
20 g	Ingwer oder Galgant, geschält und gehackt
1	rote Chilischote, gehackt
3	Frühlingszwiebeln, in Ringen
0,5 Bund	Bund Thai-Basilikum, gezupft
3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Entenbrust - **2 EL** Pflanzenöl - **2 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

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 einer Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze 12 Min. auf der Hautseite goldbraun und knusprig braten. Mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style bestreichen, wenden, wieder bestreichen und 4 Min. fertig braten. Dabei noch zweimal umdrehen und mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style bestreichen. In einer Schüssel ruhen lassen.

Schritt 2

0,5 Limette - **4** Kaffirlimetten-Blätter (oder 1/2 Stängel Zitronengras, sehr fein geschnitten)

Die Limette schälen, das Fruchtfleisch klein würfeln. Mittelrippe aus den Kaffir-Limettenblättern heraustrennen und die Blätter so fein wie möglich schneiden.

Schritt 3

150 g Mango, klein gewürfelt - **200 g** Salatgurke, geschält und klein gewürfelt - **20 g** Ingwer oder Galgant, geschält und gehackt - **1** rote Chilischote, gehackt - **3** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **0,5 Bund** Bund Thai-Basilikum, gezupft - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

Limette und Kaffirlimettenblätter mit den weiteren Zutaten und Kikkoman Ponzu Zitrone mischen.

Schritt 4

2 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Teriyaki-Entenbrust erst längs in Scheiben, dann quer in Streifen schneiden. Zurück in die Schüssel geben, mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style würzen und locker mit dem Salat mischen.