

Glasierte Ente am Spieß

mit Sternanis und Honig

Zutaten für 2–4 Personen

1 Ente (ca. 2,5 kg, küchenfertig)

6 Knoblauchzehen, geschält und mit dem Messerrücken flach gedrückt

6 Scheiben (5 mm dick) frischer Ingwer, geschält und flach gedrückt

7 große Zweige frischer Koriander, zusätzlich

3 EL Koriander, gehackt, zum Servieren

3 Sternanis oder 1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

3 EL Sojasauce

3 EL Honig

3 EL Reiswein, Sake oder trockener Sherry

4 EL dunkles Sesamöl zum Bestreichen

Außerdem Drehspieß, 12–24 Stunden zum Marinieren und 12–24 Stunden zum Trocknen der Ente

Zubereitung:

1. Die Entenhaut überall mit einer Gabel einstechen, um das Heraustreten des Fettes zu unterstützen. Nur die Haut, nicht das darunterliegende Fleisch einstechen.

2 Knoblauchzehen, 2 Scheiben Ingwer, 2 Zweige Koriander und 1 Sternanis oder ¼ TL

Fünf-Gewürze-Pulver in den Hohlraum der Ente geben. Die Ente in eine große wiederverschließbare Plastiktüte legen.

2. Die übrigen 4 Knoblauchzehen, 4 Scheiben Ingwer, 5 Zweige Koriander und 2 Sternanis oder ¼ TL Fünf-Gewürze-Pulver in eine Schüssel geben. Sojasauce, Honig, Reiswein und

2 EL Sesamöl zufügen und gut verrühren. Die Marinade über die Ente gießen. Ente 12–24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren; dabei die Ente mehrmals wenden. Je länger, desto kräftiger das Aroma.

3. Ente gut abtropfen lassen und die Marinade weggießen. Ente auf einen Rost, z. B. ein Abkühlgitter, über eine Auflaufform oder einen Bräter in den Kühlschrank stellen. 12–24 Stunden unbedeckt trocknen lassen.

4. Grill nach Herstelleranweisung für das Braten am Spieß vorbereiten, auf mittlere Hitze vorheizen. Die Abtropfschale unter den für die Ente geplanten Platz stellen.

5. Wenn der Grill vorgeheizt ist, die Ente so auf den Dreh-(Rotisserie)spieß stecken, dass ein Paar Zacken die Keulen auseinanderhalten. Die Ente 1 ¼–1 ½ Stunden am Spieß braten, bis sie tief goldbraun und die Haut sehr knusprig ist. Um den gewünschten Garpunkt zu ermitteln, ein Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Schenkels einsetzen, ohne Knochen oder Spieß zu berühren. Die Innentemperatur sollte für eine halb durchgegartente Ente ca. 82 Grad, für eine durchgegartente Ente ca. 88 Grad betragen. Nach 30 Minuten mit etwas vom übrigen Sesamöl bestreichen, Vorgang alle 15 Minuten wiederholen.

6. Die gegrillte Ente auf ein Schneidebrett legen, 5 Minuten ruhen lassen. In 8 Teile zerschneiden – 2 Flügelbruststücke, 2 Bruststücke, 2 Schenkel und 2 Keulen. Die Ente sofort mit dem gehackten Koriander bestreuen.