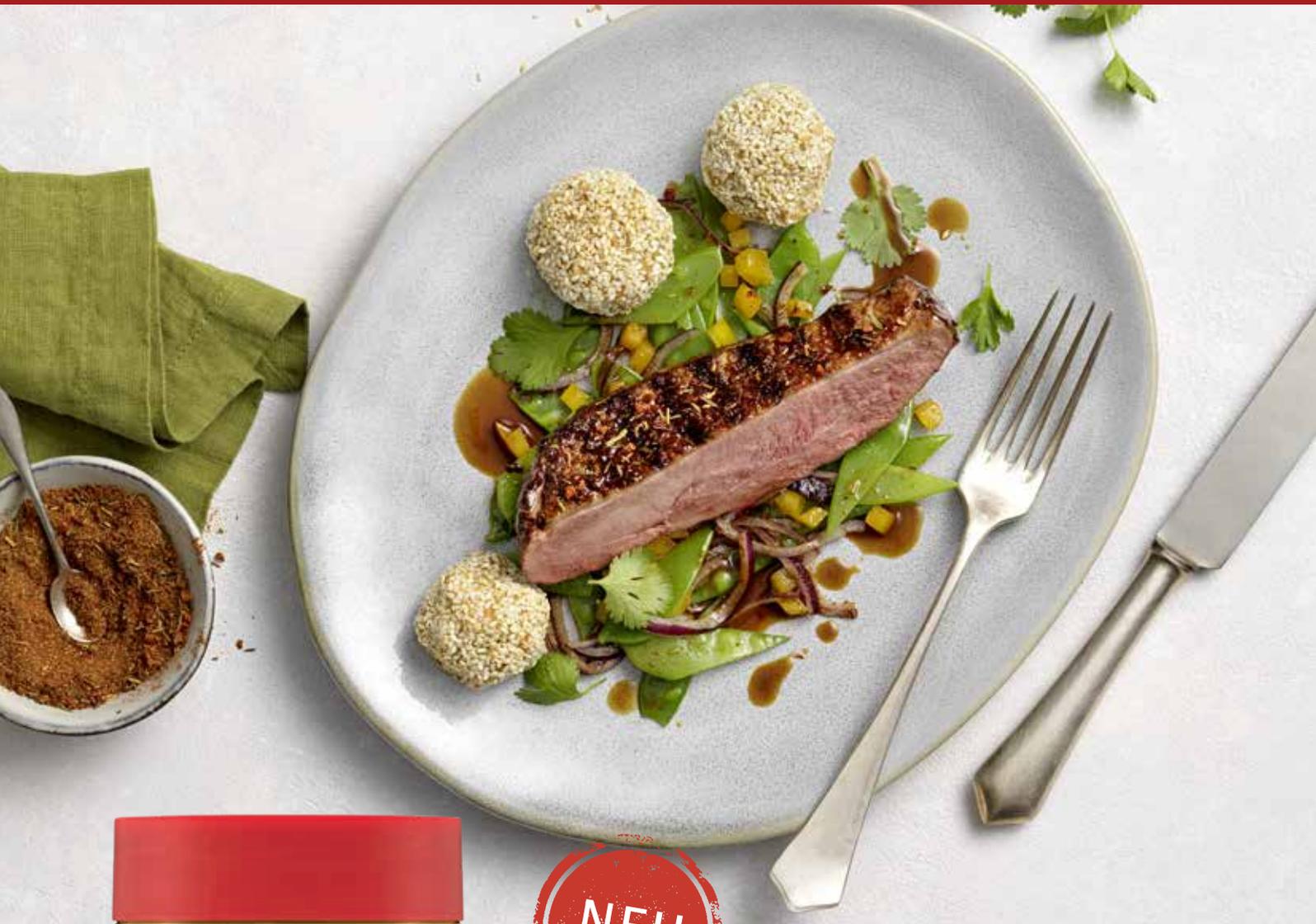




GOURMET



NEU

GEGRILLTE ENTENBRUST mit Zuckerschoten und gebackenen Sesam-Reisbällchen

 **NATÜRLICH**
OHNE ZUSATZ VON
· Geschmacksverstärkern
· Konservierungsstoffen
· Farbstoffen

Hier geht's zum Rezept



GEGRILLTE ENTENBRUST

mit Zuckerschoten und gebackenen Sesam-Reisbällchen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

5 große Entenbrüste

FÜR DIE GRILLMARINADE:

50 ml KOTÁNYI Chili Öl

30 g KOTÁNYI Grill Geflügel

50 ml KOTÁNYI GLACE Marille

100 ml Hoisin Sauce

FÜR DIE ZUCKERSCHOTEN:

500 g Zuckerschoten, blanchiert

2 gelbe Paprika, in Würfel geschnitten

1 roter Zwiebel, in Streifen geschnitten

10 g KOTÁNYI Grill Geflügel

50 ml KOTÁNYI Sesam Öl

FÜR DIE SESAM-REISBÄLLCHEN:

600 g Basmati Reis gekocht

2 Eier

1 EL KOTÁNYI Korianderblätter

1 EL KOTÁNYI Zitronengras

1 EL KOTÁNYI Paprika scharf, geräuchert

30 g KOTÁNYI Zitrusfaser

200 g KOTÁNYI Sesam hell

frischer Koriander

Bratensauce (vorbereitet)

KOTÁNYI Meersalz fein

KOTÁNYI Pfeffer weiß ganz aus der Mühle

frisch geschrotet



ZUBEREITUNG

Blanchierte Zuckerschoten halbieren und mit den gelben Paprikawürfeln, roten Zwiebelstreifen, Sesam Öl und Grill Geflügel vermengen.

Die Entenbrüste leicht salzen und bei 200 °C jeweils 30 Sekunden auf jeder Seite grillen. Dann auf der indirekten Seite weitere 10 Minuten grillen und anschließend für 10 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.

Für die Sesam-Reisbällchen den Reis mit Eiern, Korianderblättern, Zitronengras, Paprika scharf geräuchert, Zitrusfaser und etwas Salz und Pfeffer vermengen und zu tischtennisballgroßen Kugeln formen. Die feuchten Reiskugeln in Sesam hell wälzen. Die Sesam-Reisbällchen goldbraun frittieren oder bei ca. 180 °C 10 Minuten backen.

Für die Grillmarinade Grill Geflügel, Chili Öl, Glace Marille und Hoisinsauce verrühren. Die gegrillten Entenbrüste damit einstreichen.

Zuckerschoten, Reisbällchen und etwas Bratensauce auf Teller anrichten und jeweils eine halbe Entenbrust darauf platzieren. Mit frischem Koriander garnieren.

TIPP: Die Reisbällchen können Sie zusätzlich auch mit KOTÁNYI Thai Kräutern würzen.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



GEGRILLTER WOLFSBARSCH
auf Muschelsud mit Fenchelsalat



HÜHNER-DRUMSTICKS
mit Kartoffeln und Bohnen-Orangensalat



BUNTER GRILLSPIESS
mit Kraut und Speckchips



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com

