Ente mit Basilikum
Jiu Ceng Ta Chao Ya

Ente mit Basilikum, auch bekannt als Jiu Ceng Ta Chao Ya, ist ein köstliches chinesisches Gericht. Es kombiniert die zarte Textur der Ente mit dem frischen, aromatischen Geschmack von Basilikum. Die Ente wird oft mit einer würzigen Sauce zubereitet, die aus Sojasauce, Reiswein, Zucker und manchmal auch Chili besteht. Das Basilikum verleiht dem Gericht eine leicht süßliche und pfeffrige Note, die perfekt mit der reichhaltigen Ente harmoniert.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Entenbrust
30 g Anisbasilikum
50 g Chilischote(n) rot
500 ml Öl zum Frittieren

Für die Marinade

1 ½ EL Kartoffelmehl
2 EL Öl
2 EL Sojasauce
3 EL Wasser

Für die Sauce

½ TL Salz
2 TL Zucker
2 EL Sojasauce
2 EL Reiswein
1 TL Glutamat
1 TL Kartoffelmehl
6 EL Öl

Ente mit Basilikum

Vorbereitung

Die Entenbrust in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel alle Zutaten für die Marinade vermischen und das Entenfleisch während 20 Minuten marinieren. Die Basilikumblätter waschen, abtropfen lassen und dann zerpflücken. Die Chilischoten waschen, die Stiele entfernen, entkernen und schräg in feine Streifen schneiden. Die Zutaten für die Sauce bis auf das Öl und das Kartoffelmehl in einer Schale vermischen. Das Kartoffelmehl mit 4 EL Wasser verrühren.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Frittieröl erhitzen und das marinierte Entenfleisch 1 bis 2 Minuten darin frittieren. Während des Frittierens das Fleisch mit einem Küchenlöffel umrühren und bewegen, damit das Fleisch nicht zusammenklebt und es gleichmäßig anbräunt. Mit einem Sieb aus der Pfanne heben und das Öl in das Vorratsgefäß zurückgeben. Jetzt das Öl für die Sauce in der Pfanne erhitzen, die Chilischoten kurz anbraten und das frittierte

© 2025 coquina.de

Entenfleisch zugeben. Unter Rühren erhitzen, die Saucenmischung zugießen und mit dem angerührten Kartoffelmehl binden. Zum Schluss die Basilikumblätter unterheben und die Ente heiß servieren. Das Gericht schmeckt auch mit Hühnchen- oder Putenfleisch.