

Entenbrust in Ingwer-Kokossauce und Gemüsepäckchen

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Für die Reisnudel-Bällchen und das Gemüse:

- 30 g Reisnudeln (Asia-Abteilung im Supermarkt)
- 2 Karotten
- 1 Stange Porree
- Jodsalz
- 2 TL Öl
- einige Korianderblättchen

Für die Entenbrust:

- 600 g Entenbrustfilet
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 250 ml Geflügelfond
- 100 ml Kokosmilch aus der Dose
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2214 kJ
Energie (Kilokalorien):	528 kcal
Fett:	36 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	16 g
davon Zucker:	6,9 g
Ballaststoffe:	4,1 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	0,49 g

Zubereitung

1. Reisnudeln in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Beiseitestellen.

2. Karotten schälen. Porree putzen und abspülen. Karotten und Porree in fingerlange, sehr dünne Streifen schneiden. Karotten und Porree in Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen

lassen.

3. Entenbrustfilets abspülen und trocken tupfen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne braun braten, Entenbrust wenden und die Fleischseite anbraten. Entenbrust mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) 15-18 Minuten braten.

4. Überschüssiges Fett aus der Pfanne gießen. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer in der Pfanne kurz andünsten. Bratensatz mit Entenfond ablöschen und die Kokosmilch zufügen. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Saucenbinder einstreuen und unter Rühren 1 Minute kochen lassen.

5. Öl erhitzen und die Gemüsestreifen darin schwenken. Reisnudeln mit einer Gabel zu Bällchen aufwickeln.

6. Entenbrust in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce, den Reisnudel-Bällchen und dem Gemüsejulienne anrichten. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen