Pulled Duck Burger

Zutaten:

- 2 große Entenbrüste
- 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 2 TL Rohrzucker
- 2 EL Reisweinessig
- 2 EL
- 3 EL
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Chilischote
- 150 ml Geflügelbrühe
- 4 Roggenbrötchen
- 5 EL Mayonnaise
- Salat zum dekorieren
- Sprossen oder Kresse
- 1/2 Mango
- etwas Sesam
- Salz

Zubereitung:

In meinem heutigen Rezept geht es erst mal heiß los, ich starte den Grill. Verwenden werde ich den Bastard Keramikgrill, aber natürlich geht auch jeder andere Grill, in dem man eine indirekte Zone (eine Zone in der das Grillgut nicht direkt über der Kohle liegt) einrichten kann und der einen Deckel hat. Im ersten Schritt werde ich die Entenbrüste anbraten müssen, daher heize ich den Grill auf etwa 180 – 200°C hoch und später, für die Hauptgrillzeit, benötige ich 140°C. Was noch fehlt, ist eine Pfanne, die gebe ich gleich mit in den Grill, damit sie heiß werden kann.

Bis der Grill nun seine Temperatur erreicht hat, werde ich mich um das würzen der Entenbrüste kümmern. Dafür gebe ich sie in eine Schüssel und vermische sie dort mit 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver, 2 TL Rohrzucker und einer schönen Prise Salz. Die Gewürze massiere ich schön in das Fleisch der Entenbrust ein, auch auf der Hautseite dürfen diese reichlich gewürzt werden. Außerdem schäle und reibe

ich schnell noch den Ingwer, hacke die Chilis fein und entkerne, schäle und schneide die Mango in Würfel. Somit sind auch schon alle Vorbereitungen abgeschlossen.

Als nächstes brate ich die Entenbrüste erst auf der Haut-, dann auf der Fleischseite scharf an, bis sie beidseitig schön golden sind. Während dieser Phase schließe ich schon mal die Lüftungsschlitze und fange die Garraumtemperatur ab, sodass sich diese bei 140°C einpegelt und der Grill stabil läuft. Sind die Brüste dann schön angebraten, werden sie mit Reisweinessig abgelöscht. Dieser darf dann erst einmal in der Pfanne verkochen. Sobald dies geschehen ist, gebe ich die Teriyaki-, die Sojasauce, die Brühe, den Ingwer und die gehackten Chilis mit in die Pfanne, decke alles möglichst luftdicht mit Alufolie ab und lasse es für die nächsten 1,5 – 2 Std. schön vor sich hin dünsten.

In dieser Zeit rühre ich nur noch schnell die Mayonnaise an. Dafür gebe ich den Wasabi in die Mayo und verrühre alles gründlich. Bei der Menge der Wasabipaste seid ihr selbst gefragt. Ich liebe es etwas schärfer, aber das mag natürlich nicht jeder. Wenn ihr Wasabi also noch nicht kennen solltet, dann gebt lieber nach und nach etwas Wasabi in die Mayo und schmeckt diese dann ab. Rein machen kann man immer noch, nur raus nehmen ist etwas schwierig.

Nach der Dünstphase ist die Haut der Entenbrüste natürlich alles andere als knusprig, daher schneide ich diese einfach weg. Wer möchte, kann die Haut noch in Streifen schneiden und knusprig frittieren. Das ist mega lecker. Die Entenbrüste gebe ich in eine Schüssel und zerrupfe mir diese, bis sie in lauter kleine Fasern zerfleddert ist. Jetzt muss ich nur noch schnell den Burger zusammensetzten und schon können wir essen. Dafür schneide ich die Roggenbrötchen auf, bestreiche die Unterseite dick mit der Wasabimayo, gebe darauf etwas Salat fürs Auge, verteile dann die Pulled Ente darüber und bestreue dann noch alles mit Sesam, Kresse und den Mangostückchen. Jetzt noch schnell den Deckel drauf und los geht’s! Dieser “Burger” ist sowas von lecker! Macht ihn mal nach, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:63]