



# „Spicy“ marinierte Entenbrust auf buntem Asia Gemüse

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Meine marinierte Entenbrust „scharf“ ist schnell und einfach zubereitet. Toll gewürzt mit Szechuan Pfeffer, Chili und mit viel frischem Gemüse und Austernpilze sowie Shitakepilzen.

## Zutaten

- 2 Barbarie Entenbrüste, ohne Haut in 1/2 cm dicken Scheiben
- 1 El Öl zum Braten
- Für die Marinade:
- 2 El Oliven Öl
- 2 El Sojasauce
- 1 gehäufte Tl Szechuan Pfeffer, grob gestoßen
- Für das bunte Asia Gemüse:
- 150 g Austernpilze, geputzt, gesäubert, in Streifen
- 150 g Shiitakepilze, geputzt, gesäubert, in Streifen
- 200 g Steinchampignons in Scheiben
- 2 Stangen junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gesäubert, schräg in 3 cm großen Stücken
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- 100 ml Hühnerbrühe
- 50 ml trockener Sherry
- 2 El Sojasauce

## Zubereitungsart

### Schritt 1

Von den Shiitake Pilzen die zähen, harten Stiele entfernen.

## **Schritt2**

Die Entenbrustscheiben mit der Marinade mengen, etwas durchziehen, marinieren lassen. Anschließend auf einem Küchensieb ablaufen lassen, trocken tupfen.

## **Schritt3**

In einer Stielpfanne und heißem Olivenöl, in 2 Durchgängen jeweils 1 1/2 min. scharf anbraten, heraus nehmen, warm halten.

## **Schritt4**

Noch etwas Öl in die gleiche Pfanne geben, die Platte hochschalten und zunächst die Pilze mit dem Chili kräftig anbraten.

## **Schritt5**

Salzen und mit Szechuan Pfeffer würzen. Mit der Hühnerbrühe, dem Sherry und der Soja Sauce ablöschen, 2 - 3 min. leise köcheln, reduzieren lassen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Die Entenbruststreifen unter das Pilzgemüse mischen oder auf dem Gemüse anrichten und einen Basmati-Duftreis dazu reichen.

**Rezeptart:** Geflügelgerichte **Tags:** entenbrust, mariniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spicy-entenbrust-mariniert/>