

# Besser zarte Ente als fette Gans

## Unsere Favoriten

## fürs Hochgeflügel

Keine Zeitungsentente: Ente ist besser als Gans. Das Fleisch ist feiner und geschmacksreicher, dabei weniger fett und nicht faserig. Im Resultat flattert die Ente auch nicht so im Magen herum und erweist sich als gut verträgliches Tierchen. Während die Gans vor allem im November und Dezember Saison hat, ist die Ente das ganze Jahr über zu haben, wobei sie im Winter am besten schmeckt. Die Ente im Ofen macht warm ums Herz, vor allem in einem Restaurant, das sich auf die Zubereitung versteht. Ob Barbarie Ente, Nantaiser Ente oder die von Harald Wohlfahrt so geschätzte Nobis Ente vom gleichnamigen Geflügelhof auf den norddeutschen Weiden in Bakum, jede Küche hat ihr eigenes Erfolgsrezept. Das genialste Enten-Gericht stammt vom seligen Helmut Thieltes vom [Waldhotel Sonnora](#) in Wittlich in der Vulkan-Eifel, seine Ente aus der Challans mit orientalischer Gewürzhaut und Orangen-Ingwer-Sauce bleibt unvergessen.



Knusprige Challans Ente im Restaurant Ente



Leiter-Restaurantleiter Fernando (r.)

Das Wappentier vom Restaurant [Ente im Nassauer Hof](#) in Wiesbaden steht immer in irgendeiner Variante auf der Speisekarte. Die Heide-Ente aus dem Rohr ist ein Klassiker, die gehobelte Entenleber mit Quitte, Quittengelee, Kakaosplittern und Salzbuttermbricoche könnte man täglich essen, und die Challans-Ente gehört zum Besten, was man überhaupt bekommen kann. Die rosa gebratene Ente ist ein Bravourstück von Küchenchef Michael Kammermeier und seinem Team. Sie ist saftig, zart und feinaromatisch, doch die ganz große Pointe setzt die knusprige und umwerfend gut gewürzte karamellisierte Haut. Schwarzer Pfeffer, Szechuanpfeffer, Senfkörner, Fenchelsaat, Piment, Koriander, essbare Lavendelblüten, Steineichenhonig und Meersalz sind die Grundlage dafür. Und Paradieskörner, auch

Guineapfeffer genannt. Dieser dient nicht nur als Gewürz und Heilkraut, man kann auch Rauschmittel daraus machen. Wir sind jedenfalls süchtig nach dieser Ente. Michael Kammermeier variiert die Canards de Challans und wählt als Begleitung Kürbisspätzle, Rosenkohl und Zimtblütenjus oder Sellerie Pumpernickel-Knödel, Pfifferlinge und Chicorée. Sehr schön auch die Challans-Ente mit Bohnencreme, Pfirsichspalten und Steinpilzen. Kammermeier gehört zu den wenigen Köchen in Deutschland, die auch mit einer Entenpresse arbeiten – ein schönes Schaustück, das eine wunderbare Sauce aus Entensaft, Cognac und Madeira ermöglicht.



Die Ente von Erno's Bistro

Einer der Klassiker in [Erno's Bistro](#) im Frankfurter Westend ist die grandios zubereitete Dombes-Ente von Miéral in zwei Gängen: Entenbrust mit einer krossen Gewürzkruste mit Szechuanpfeffer in einer hinreißenden, aus der Entenkarkasse gezogenen Jus nebst Spitzkohl-Cannelloni mit Haselnusscrème sowie angebratenem Pfirsich. Als zweites Enten-Highlight folgen butterzarte Stücke aus der Keule mit knuspriger Haut in einer glanzvollen Boullion mit Ingwer, Chili, Limetten und Koriander. Der zweite Keulchen-Gang schmeckt sogar noch ein Quäntchen besser als die Brust. Der langjährige Küchenchef des Restaurants [Die Leiter](#) an der Frankfurter Freßgass, Alexander Gschaider, sorgt gegen Ende des Jahres immer wieder für eine ausgezeichnete Barbarie-Ente, die Restaurantleiter Fernando stets mit Freude am Tisch tranchiert (siehe Bild rechts oben). Die zarte Ente mit krosser Haut hat einen optimalen Umgang

erfahren. Sie wurde mit einem Semmelknödel gefüllt, der das überschüssige Fett gut aufsaugt, ohne dabei selbst fett und nur saftig zu sein. Die aus der Karkasse gezogene und mit vielen Gewürzen sowie einem Hauch Orange perfekt abgestimmte Sauce wird glücklicherweise zusätzlich á part in der Sauciere serviert, die man bis zum letzten Tropfen begeistert austunken wird. Diese famose Sauce wird obendrein mit einer Leichtigkeit entworfen, wie man dies eher selten erlebt. Zur Ente gibt es karamellisierte Maronen und einen lange marinierten, saftigen und aromatischen Rotkohl.



Jumeirah

Das Frankfurter [Hotel Jumeirah und sein Max on One](#) bieten nicht nur normale Hotelküche, Küchenchef Nils-Levent Grün zeigt bei einigen Gerichten, was wirklich in ihm steckt. Die Roasted Duck sweet-sour ist der Höhepunkt der Speisekarte. Dieses saftstrotzende würzige Fleisch, umrahmt von krosser Kruste, gehört jedenfalls auch zu den schönsten Enten-Gerichten in Frankfurt.

Ludwig Fienhold