

# Kulinarisches Highlight: Gefüllte Ente im Restaurant Die Leiter

## Gastronomie mit guten Klassikern

Es gibt Herbst- und Wintergerichte, auf die man sich schon Monate vorher freut. Während die meisten Gastronomen in der Saison Gänse an den Start bringen, wird im Frankfurter Restaurant **Die Leiter** traditionell ein Enten-Essen serviert. Eher zelebriert, denn das Gericht kommt in zwei Gängen an den Tisch und wird vor den Gästen tranchiert. Am 31. Oktober sind die Enten gelandet und wollen im November und im Dezember die Gäste erfreuen.



Wenn  
der  
Servi  
ce  
die  
safti  
ge  
kross  
gebra  
tene  
Barba  
rie-  
Ente  
am  
Tisch  
tranc  
hiert  
und

mit karamellisierten Maronen, Rotkohl und Semmelknödln serviert, duftet das ganze Lokal geradezu festlich. Die Ente wird in zwei Gängen serviert und fällt in der Portionierung recht stattlich aus (44,50 € pro Person). Sie wird mit Semmelknödel gefüllt, der das wenige überschüssige Fett gut aufnimmt und dabei saftig bleibt. Die aus der Karkasse gezogene und mit vielen Gewürzen sowie einem Hauch Orange süffig abgestimmte famose Sauce wird zusätzlich à part in der Sauciere serviert – man muss sie bis zum letzten Tropfen austunken, zumal sie bei aller Intensität ungewöhnlich leicht ausfällt. Zur Barbarie-Ente gibt es neben den Karamell-Maronen einen lange marinierteren, saftigen und aromatischen Rotkohl. **Unbedingt reservieren** und die Ente vorbestellen, sonst ist sie womöglich ausgeflogen.

LF

Die  
Leite  
r,  
Frank  
furt,



Kaiserhofstr. 11,

Tel. 069 29 21 21.

[www.dieleiter.de](http://www.dieleiter.de)

Di-Sa 12-15, 18.30-22 Uhr (Küche) So+Mo geschlossen

Gefüllte Barberie-Ente in zwei Gängen 44,50 € pro Person.  
Unbedingt reservieren und die Ente vorbestellen.



## Information

Küchenchef Alexander Gschaider arbeitet schon über 30 Jahre in der Leiter und steht für einen Stil, den man leider immer weniger antrifft. „Old School“ heißt aber nicht von Vorgestern, das ist die alte Schule derer, die noch kochen gelernt haben – so wie Alexander Gschaider im legendären Gourmet-Hotel Bareiss im Schwarzwald. Als Österreicher weiß er selbstredend Evergreens seiner Heimat wie Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken), Backhendl und Tafelspitz in bester Art auf den Tisch zu bringen. Es stehen aber auch Klassiker der italienischen Küche auf der Karte. Daran hat sich auch nach dem Betreiberwechsel nichts geändert, geführt wird das Restaurant seit Juli von Edoardo Gregorelli und seiner Tochter Clara.



Fotos: Barbara Fienhold