

Foto: AdobeStock



Gericht so sehr verselbstständigt, dass es nicht mehr von der Speisekarte wegzubekommen ist. Genau genommen steht die „Peking-Ente Inspiration TR“ zwar bei ihm nicht mehr auf der Tageskarte, ist aber nach wie vor verfügbar.

Tim Raue hat aus dem nur handwerklich anspruchsvollen Grundrezept eine extrem ausgefeilte, komplexe Gourmet-Kreation gemacht, für die er nicht nur Brust, Keule und

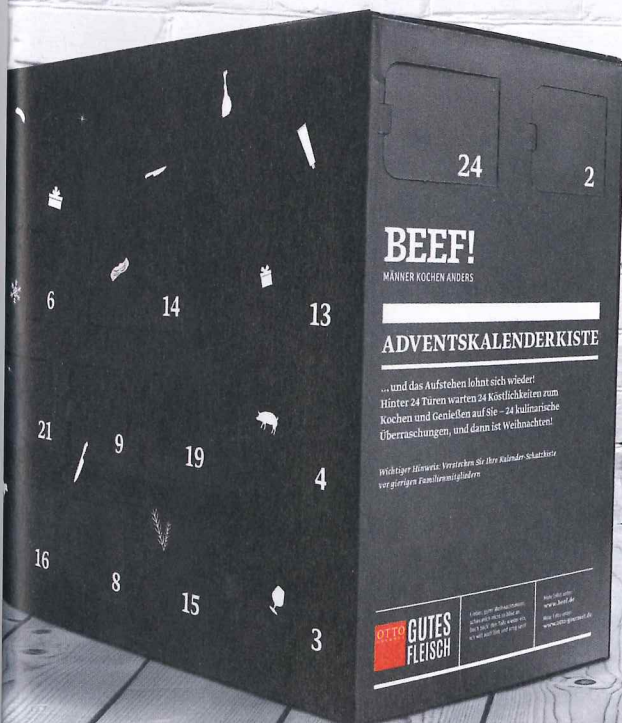
Innereien nutzt, sondern auch die Füße, aus denen er einen gallertigen Basis-Jus kocht. Er hat keinen Spezialofen, gart die Enten deshalb im Konvektomaten und arbeitet die Haut mit einem Heißluftfön nach. Serviert wird der erste Gang, die Brust, dann statt der Pfannkuchen mit einer Waffel, die wiederum mit Lauch und Apfelkompott gefüllt ist. Der zweite Aufzug gilt der Entenleber, die als geschmeidige kalte Terrine französischen Stils die Basis bildet. Obenauf liegen etwas Entenfleisch und eine milde Entenlebercreme, abgerundet wird mit Entenfußsirup und Lauch-Ingwer-Püree. Abschließend gibt

es einen tiefgründigen Entensud mit Mägen, Zungen und Herzen als Einlage – schon ein Klassiker der Asia-Fusionsküche, die niemand besser beherrscht als Raue.

Berlin also ist ein Ziel für Peking-Enten-Fans. Keine andere deutsche Stadt dürfte die Spezialität in so gegensätzlichen Varianten anbieten – großes kulinarisches Vergnügen bieten sie alle. ♦

DIE Adventskiste

DER limitierte Adventskalender von OTTO GOURMET & BEEF!



Schokoladenadventskalender? Die gibt's doch überall! Wir haben dem klassischen Adventskalender ein Update verpasst. Bei der BEEF! Adventskiste erwartet Sie hinter jedem der 24 Türchen eine andere, spannende, kulinarische Überraschung. Was genau, das bleibt natürlich geheim! So viel können wir aber verraten:

- 📦 10-mal geht's um die Wurst ...
- 📦 1-mal bis die Schwarte kracht ...
- 📦 3-mal wird's feucht fröhlich ...
- 📦 5-mal Vergnügen aus der OTTO GOURMET Manufaktur ...
- 📦 und der Rest: Überraschung, Überraschung, Überraschung!

Art-Nr. 7687

79,- €/Stk. zzgl. Versand

Jetzt bestellen unter: www.otto-gourmet.de