

Ente unter Druck

In seinem Restaurant auf dem Münchner Fernsehturm serviert Sternekoch Otto Koch die Ente als Show-Event

es gibt fast unzählige Möglichkeiten, eine Ente schmackhaft zuzubereiten – auf klassisch bayrische Art im Rohr gebraten, asiatisch mit Ingwer und Sojasauce gewürzt oder nach französischer Art mit Orangen geschmort. Doch selten bekommt man das feine Tier so originell serviert wie in Otto Kochs Sternerestaurant „181 First“ auf dem Münchner Fernsehturm – nicht zuletzt, weil der Meister selbst die Zubereitung spektakulär am Tisch der Gäste zelebriert. Dabei ist die Grundidee nicht wirklich neu. Entenpressen, wie sie der Spitzenkoch benutzt, waren zu Beginn des 20. Jahrhunderts vor allem in der französischen Gastronomie en vogue. Dem Restaurant „La Tour d'Argent“ im 5. Pariser Arrondissement brachte die Benutzung der Presse nicht nur Weltruhm, sondern auch zeitweise drei „Michelin“-Sterne ein. Heute aber gilt das Restaurant eher als teure Touristenfalle, in der seit 1890 tatsächlich mehr als eine Million Enten ausgepresst wurden.

Auch auf dem noblen Atlantik-Linienschiff „Conte di Savoia“, das 1932 in Triest vom Stapel lief, stand eine der fein ziselierten Entenpressen im Speisesaal. Was dem Schiff nichts half: Im Laufe des 2. Weltkriegs wurde es zum Truppentransporter umgerüstet, die silberne Presse verschwand und tauchte erst im 21. Jahrhundert in einem italienischen Antiquitätengeschäft auf, wo sie Otto Koch angeboten wurde. Dieser zögerte nicht lange und griff zu...

Da steht es jetzt also auf 181 Metern Höhe über München, das zwölf Kilo schwere silberne Prachtexemplar, der ganze Stolz seines Besitzers, der aber erst einmal lernen musste, damit umzugehen. „Wir haben lange mit allen möglichen Entenarten experi-



Otto Koch und Souschef Jens Hädicke mit der silbernen Presse. Die „Ente in der Luft tranchiert“ gibt es nur auf tischweise Vorbestellung mindestens 24 Stunden im Voraus

mentiert“, erzählt Otto Koch. „Am Schluss landeten wir bei einer Barbarie-Ente aus der Bresse, die genau unseren Vorstellungen entspricht.“

Dass diese Wahl eine gute war, kann jeder bestätigen, der in Kochs Gourmetrestaurant einmal die „Ente in der Luft tranchiert“ probiert hat. Dafür wird das Federvieh drei Stunden bei einer geringen Hitze von 65 Grad vorgegart. Der Rest ist große Show am Tisch der Gäste: Koch entfernt zunächst die Keulen der Enten. Dann schneidet er die noch halb rohe Brust hoch über dem Schneidbrett (daher der Name) in hauchdünnen Scheiben vom Rumpf. Alles, was dann von der Ente übrig

ist, wandert in die mächtige Spindelpresse, wo unter beträchtlichem Kraftaufwand der ganze verbliebene Saft aus den Knochen und dem restlichen Fleisch gequetscht wird. Mit Rotwein und Entenfond reduziert Koch diesen Extrakt zu einer geschmacklich unglaublich intensiven Sauce, die er noch kochen über das in Scheiben geschnittene Brustfleisch gießt. Für Gourmets ist die sogenannte Blutente ein köstliches, fast archaisches, auf jeden Fall schön nostalgisches Erlebnis!

Wie im „Tour d'Argent“ wird auch im Restaurant „181 First“ jede Ente mit einer fortlaufenden Nummer serviert. Derzeit bewegt sich die Zahl um 500 – was bedeutet, dass Otto Koch bisher bereits rund 200 Gäste mit dieser kulinarischen Rarität verwöhnt hat.

Albrecht Heir

Adresse

Restaurant 181 First

Spiridon-Louis-Ring 7, 80809 München

Tel. 0 89/3 50 94 81 81, www.restaurant181.com