

Peking-Ente

Written by Kaisertour

Friday, 06 November 2009 13:31 - Last Updated Monday, 09 November 2009 10:18

Peking-Ente

Kein Besuch in Peking ohne Peking-Ente, wird man mit Recht sagen, denn das feierliche Entenessen macht den Besucher nicht nur mit einer Spezialität der Region bekannt – sondern ist, richtig zelebriert, ein Erlebnis für sich. Für die Peking-Ente wird eine spezielle Entenart verwendet, die in der Umgebung der Stadt gezüchtet wird. Schon nach sechs Monaten haben die Schnattertiere ihr optimales Gewicht erreicht, da sie durch Stopfen gemästet werden. Die Ente wird geschlachtet und dann mittels eines Lochs am Hals aufgeblasen, damit sich die Haut vom Fleisch löst. Danach streicht man die Haut mit einer Marinade aus Essig, Wasser und Honig ein, und die Ente wird für drei Tage zum Trocknen aufgehängt. Schließlich wird sie in einem speziellen Ofen bei sehr großer Hitze gegrillt.

Diese umfangreichen Vorarbeiten legen schon nahe, daß man Peking-Enten in Restaurants normalerweise einige Tage vorher bestellen muß. Wenn man nicht in ein spezielles Peking-Enten-Restaurant geht. Es empfiehlt sich auch, das üppige Mahl in einer größeren Runde zu genießen. Dann kommen zunächst die Vorspeisen auf den Tisch, die auch von der Ente stammen sollen: Entenleber, gekochte Entenzungen, Enteneier in verschiedenen Zubereitungen und für den Feinschmecker die Schwimmhäute. Der Koch präsentiert danach die vollständige gegrillte Ente, bevor sie in kleine Scheibchen zerteilt wird. Auf dem Tisch stehen schon hauchdünne Pfannkuchen von knapp 10 cm Durchmesser, die nun mit Mianjiang-Soße (eine leicht süßliche, braune Bohnensoße und anderen Gewürzen), bestrichen werden, bevor man ein Stück zartes Entenfleisch mit Haut und einige Streifen Porree darin einwickelt. Dieses Paket darf man aber hilfsweise per Hand in den Mund schieben. Den Abschluß bildet eine Suppe, in der die Reste der Ente gekocht wurden, und danach ein Entenmahl ist ziemlich fett! - ein kräftiger Verdauungsschnaps.