

## **Frisch gebratene Bio-Pekingente**

nach meiner eigenen, über Jahre verfeinerten Garmethode

Ich bin ein bisschen besessen, was Ente angeht. Nach Jahren des Ausprobierens habe ich eine Methode entwickelt, mit der Ente und Gans besonders schonend gegart werden. Der Schlüssel liegt in der Zeit und in einer konstant niedrigen Temperatur.

Die Ente wird sorgfältig in Folie gewickelt oder vakuumiert, damit sie während des Garens nicht austrocknet. Anschließend kommt sie bei 69 °C Umluft in den Ofen – und bleibt dort elf Stunden lang. Das mag ungewöhnlich klingen, aber diese langsame Garmethode sorgt dafür, dass das Fleisch zart und saftig bleibt. Bei Temperaturen über 69 °C beginnt das Eiweiß zu gerinnen, wodurch das Fleisch an Saftigkeit verliert – genau das wird hier vermieden.

Nach dem Garen sind Brust und Keulen gleichzeitig perfekt: Das Fleisch bleibt saftig und entwickelt einen intensiven, aromatischen Entengeschmack, ähnlich wie beim Confit. Die Haut ist zu diesem Zeitpunkt bereits gegart, aber noch nicht knusprig.

Zum Fertigstellen wird die Folie entfernt, und die Ente kommt nochmals für etwa 20 Minuten in den heißen Ofen, am besten auf einem Gitter. Dabei tritt das überschüssige Fett aus, und die Haut wird rundum goldbraun und knusprig – gleichmäßig, ohne zu fetten.

### Ergebnis:

Zartes Fleisch, kräftiger Geschmack, knusprige Haut – eine Ente, die mit Geduld und Sorgfalt zubereitet wurde und das auch schmecken lässt.

Christoph Schmid  
Restaurant Q, Windischgarsten

## **Q's Küchenrally**

### **Rösti St Moritz**

10g Osietra Alpenkaviar  
Rösti / Beef Tartar / Creme Fraiche  
42,00

### **Cremesuppe vom Muskatkürbis**

Gegrillte Riesengarnele / Kerne / Kernöl  
10,00

### **Gänseleber (fois gras)**

Purple Curry / Mango / Kokos  
18,00

### **Japanisches A5 Wagyu Entrecote 120g**

Gebratener Reis / Ponzu Teriyaki Sauce  
50,00

### **Baiser**

Ananas / Salzkaramell  
Passionsfrucht  
12,00

### **Gereifter Käse**

Quer durch Europa  
16,00

6 Etappen 140,00  
5 Etappen (ohne fois gras) 125,00

Wir erlauben uns das Menü nur tischweise zu servieren.

## **Vorspeisen**

### **Bio Entenleber Trüffel Parfait**

Portweinfeigen / Piemonteser Haselnuss / Gehobelte fois gras

20,00

### **Beef Tartar**

Parmesan / Trüffelmayo / Senfkaviar

20,00

### **Schmelzkohlrabi**

Feta / Vogerlsalat / Kürbiskern / Vogerlsalat

15,00

## **Suppen**

### **Ochsenschlepp Consommé Japan style**

Onsen Ei / Gemüsestreifen

Frittatenroulade

10,00

### **Cremesuppe vom Muskatkürbis**

Kerne / Kernöl / Garnele

10,00

## **Zwischengang**

### **Gebratener Reis**

Gegrillte Rosenberg Garnelen

Ei / Gemüse / Sesam

18,00

### **Foie Gras (Entenstopfleber)**

Purple Curry / Mango / Kokos

18,00

## **Hauptspeisen**

### **Cordon Bleu vom Hirsch**

Brie de Meaux / Beinschinken

Ribisel

Pommes frites / Lauchasche

28,00

### **Filet vom Kalkalpen Saibling**

Kürbisrisotto / Gerösteter Brokkoli

Kernöl

32,00

### **Rinderfilet 200g**

Pfeffersauce / Speckbohnen

Rosmarinkartoffeln

46,00

## **Hauptspeisen**

### **Frisch Gebratene ½ Bio Ente**

Apfel Rotkraut / Brioche Maroniknödel / Orangen Cognacsauce

Dosenpfirsich mit Ribisel

34,00

### **Rosa Entenbrust**

Ponzu Teriyaki / Asia Gemüse / Jasminreis

28,00

### **Rosa Entenbrust**

Pastinaken Trüffelcreme / Speckkohlsprossen / Heidelbeerjus

28,00

## **Dessert**

### **Beschwipster Affogato**

Ristretto / Bio Vanilleeis / Amaretto  
9,00

### **Sorbet Variation**

3erlei Bio Sorbet  
10,00

### **5 Sorten gereifter Käse**

Feigensenf / Baguette  
16,00

### **Baiser**

Ananas / Passionsfruchtsorbet / Ananasragout  
12,00

### **NY Cheesecake**

Salzkaramell / Piemonteser Haselnuss / Vanilleeis  
12,00