

Gefüllte Vierländer Mastente (für zwei Personen):

1 Ente (ca. 1,9 kg)

1 Birne

2 Äpfel

200 g Zwiebeln

3 g Zimt

3 g Beifuß

30 g Salz

50 g Rosinen

50 g Honig



Ulrich Buhtz

Das historische Gasthaus »Zum Schwarzen Bären« kann auf eine unvergleichliche Tradition verweisen. Seit dem Mittelalter stillen hier Einwohner und Gäste der Stadt ihren »Bärenhunger« oder treffen sich zu einem kühlen Bier. In dem schönen Traditionslokal, das variabel über Räume für bis zu 150 Personen verfügt, serviert die Inhaber-Familie Buhtz überwiegend deutsche Küche. Zum Getränkeangebot gehört unter anderem auch das legendäre dunkle »Bären-Pils«.

An warmen Sommertagen ist der kleine, beschauliche Innenhof geöffnet, wo man sich mit Speisen und Getränken verwöhnen lassen kann.



Dessert: Hamburger Rote Grütze (für 4 Personen):

450 g Beerenfrüchte tiefgekühlt

360 ml Fruchtsaft (Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte, Traubensaft)

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

30 g Maisstärke

Gefüllte Vierländer Mastente

Zubereitung:

Eine küchenfertige Mastente (ca. 1,9 kg) ausnehmen – wenn nötig abtrocknen und mit wenig Salz von innen würzen.

Äpfel und Birne (geschält und entkernt) in Viertel schneiden und mit Rosinen, Beifuß, Zimt, Honig, Salz und kleingeschnittenen Zwiebeln vermengen. Die Ente damit füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Die Oberfläche salzen und einreiben.

Die Ente in einen kalten, 10 Minuten vorher kalt gewässerten Römertopf legen, den Topf mit Deckel verschließen und in den kalten Backofen stellen. Temperatur auf 210 bis 230° einstellen. Garzeit: 1,5 bis 2 Stunden – der Bratprozeß beginnt.

Nach drei Viertel der Garzeit Flüssigkeit aus dem Römertopf entnehmen, den Topf ohne Deckel zurück in den Ofen stellen und ca. 30 Minuten Oberhitze geben, damit die Ente groß wird.

Das Fett von dem abgeschöpften Fleischsaft abschöpfen und den Fond mit Kartoffelstärke binden.

Anrichten:

Die Füllung aus der Ente nehmen, bevor sie in Portionsstücke aufgeteilt wird.

Dazu reichen wir Burgunder-Rotkohl und Thüringer Klöße von rohen Kartoffeln – und als Getränk einen trockenen Rotwein.

Dessert: Hamburger Rote Grütze

Zubereitung:

Die Flüssigkeit bis auf 30 ml mit dem Zucker und Vanillezucker zusammen aufkochen. Maisstärke mit dem restlichen Saft anrühren und damit den kochenden Saft abbinden. Gefrorene Beerenfrüchte unterheben, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen.

Dazu kann gereicht werden: Milch, Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis.

Historisches Gasthaus »Zum Schwarzen Bären«

Kurze Straße 12
37073 Göttingen
Tel. 0551/58284
Fax 0551/5315668

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag: 11.15 bis 14.30 Uhr
und 17.30 bis 23.00 Uhr
Montag: 17.30 bis 23.00 Uhr