

**Johann
Lafer:**



**Hier spricht
der Koch**

"Warum sagt man: ‚Darauf gebe ich keinen Pfifferling?‘ Das habe ich nie verstanden. Pfifferlinge waren für mich als steirischer Bauernbub immer etwas sehr Kostbares, und als Koch schätze ich sie noch viel mehr."

Mit diesen Worten eröffnete Johann Lafer im September 2000 seine Kolumne "Hier spricht der Koch". Alles, was die kleinen Kochkunst-Stücke auszeichnet, war in diesen ersten Sätzen schon versammelt: die Anekdoten aus der idyllisch-ärmlichen Kindheit in der Steiermark, die Freude an einfachen Dingen, die heute so einfach gar nicht mehr sind. Wie behandelt man zum Beispiel einen Loup de Mer? Wozu paßt Korianderkraut? Wie bereitet man einen Fasan zu? Johann Lafer berichtet einiges aus seiner eigenen Lehrzeit, das auch ein wenig nach Leidenszeit klingt. Sich davon etwas abzuschauen, ist schon entschieden leichter: In mittlerweile mehr als vierzig Stücken erklärt der Patron der Stromburg in Stromberg die Grundlagen seiner Rezepte.

Johann Lafer ist Patron der Stromburg mit dem Restaurant Le Val d'Or in Stromberg.

Fleisch und Wild

Gesunde und wohlschmeckende Tiere
haben ihren Preis

Eine starke Gemeinschaft	6
Ein vorzüglicher Begleiter	8
Räucherkamberspiele	10
Im Widerstreit der Gefühle	12

Fisch und Krustentiere

Ein Fisch kann nur so gut sein wie das,
was er gefressen hat

Rohe Botschaft	15
Mitsommernachtsschmaus	17
Schimmernder Schmaus	19
Dieser Räuber ist sensibel	21
Das Kaninchen unter den Fischen	24

Geflügel und Eier

Gute Eier sind eine wichtige Grundlage der guten Küche

Ein Kultobjekt zu Weihnachten	27
Wie gerupft so gelungen	29
Ein Klassiker zu Ostern	31
Von herausfordernder Farbigkeit	33
Trost trüber Herbsttage	35

Gemüse und Pilze

Gehen Sie beim Einkaufen mit der Jahreszeit

Wir Knollenkinder	38
Traumhaft klein	40
Kolumbus sei Dank	43
König der Kohlköpfe	45
Widersetzt sich jeder Züchtung	47
Lizenz zum Rumpeln	49
Nicht nur am Gründonnerstag	51
Erdig und süß, aber würzig	53
Königin der Küche	55
Luxus des Wartens	57
Sonnenstrahl im Winter	59
Ein Fest der satten Farben	61
Biedermann und Kosmopolit	63
Nicht waschen, nur putzen	65

Kräuter und Gewürze

Unentbehrliche Verfeinerungen für die gute Küche

Auf Wiederschmecken!	68
Triangel gibt den Ton an	70
Für den Frühling	72
Ein scharfes Stück	75
Ein Zwerg-Nase-Erlebnis	77
Wundersame Dienerin	79

Teigwaren und Gebackenes

Es gibt gewiß wenige Menschen,
die sich ein Leben ohne Brot vorstellen könnten

Reif an Heiligaben	82
Das Glück ist selbst gebacken	84
Klassiker mit vielen Gesichtern	86

Früchte

Viele Früchte machen mit ihrer Säure
dem Wein Konkurrenz

Saure Versuchung	89
Als die Bananen fliegen lernten	92
Europäische Mango	94
Süßes Nichts	96
Freundin der Vanille	98
In der Steiermark gab es sie nicht	100
Ein Stück Süden im Norden	102
Die feudale Spröde vom Waldrand	104

Praktische Tips

Verblüffend einfache Tricks und Kniffe
für raffiniertes Kochen

Brühe befriedet den Bauch	107
Kleine Hexerei	109
Baba und Spagat-Krapfen	111
Basis für die süßesten Sünden	113

Fleisch und Wild

Gesunde und wohlschmeckende Tiere haben ihren Preis



Eine starke Gemeinschaft

Der Sonntagsbraten gehört zu den schönsten Traditionen, an die ich mich erinnern kann. Ein Braten ist mehr als ein Gericht, er ist ein soziales Ereignis. Ein Braten muß groß sein, sonst gelangt er nicht auf die Höhe seines Geschmacks. Ein Braten muß aber auch frisch gegessen werden, sonst verliert er diesen köstlichen Geschmack. Kalt kann man den Rest aufschneiden, aber aufwärmen sollte man ihn nicht. Da gibt es nur eine Lösung für Freunde eines klassischen Bratens: Man muß sich das Haus voller Gäste laden. In Frankreich oder Italien findet man immer noch an den Sonntagen solche großen Familienrunden. Wer unter der Woche nicht zu Hause war, versucht unbedingt, am Sonntag dabei-zusein. Der Braten ist ein rituelles Essen, es stiftet Gemeinschaft, wenn das imposante Stück Fleisch, beim Hereintragen mit "Oh!" und "Ah!" begrüßt, feierlich vom Hausherrn - oder wer immer sich dazu imstande fühlt - in Scheiben geschnitten und auf die Teller gelegt wird.

Ein großes Wirtshaus mit vielen Gästen kann einem diesen Genuß auch noch verschaffen. In meiner Lehrzeit bereiteten wir jeden Mittag einen frischen Kalbsnierenbraten, die Gäste wußten schon, daß es davon nur gab, solange der Braten reichte. Ein Braten gehört zur höheren Kochkunst. Das Fleisch gar und zugleich saftig zu bekommen, hat manchen Koch in Verzweiflung gestürzt. Natürlich kommt alles auf die Qualität des Fleisches an. Eine Kalbs- oder Rinderschulter ist zwar kein Filet, aber wer glaubt, Fleisch von minderer Qualität sei immer noch gut genug für einen Braten, der wird schon sehen, was er davon auf dem Teller hat.

Ich sehe noch meine Mutter vor mir, wie sie ein Kälbchen im Stall mit der Milchflasche großzieht, damit es nur ja kein Grün- oder Krafftutter zu sich nahm. Meist kauften wir das Kalbfleisch aber beim Nachbarn, der selbst schlachtete; auch da wußte man freilich, was man bekam. Ein Milchkalbfleisch muß hellrosa sein, und auch auf die Herkunft sollte man achten. Der hohe Preis für Kalbfleisch hat schon manchen Produzenten verführt, bei der Zucht fragwürdige Methoden anzuwenden. Meine Mutter nahm am liebsten die Kalbsbrust, die an der Spitze gut marmoriert ist. Mit einem langen Messer schnitt sie das Fleisch der Quere nach auf, umwickelte ihre Hand mit Klarsichtfolie und fuhr in das Fleisch hinein, um darin eine große Höhle zu machen. Aus gesammelten trockenen Brötchen - die Regel war: Nichts wegwerfen! - wurden die Semmelwürfel für die Füllung gerieben. Durch Zufall entdeckte sie, daß gebräunte Schalotten, die mit Milch eingekocht und mit Honig gewürzt wurden, zum Schluß auf die beinahe gare Kalbsbrust gestrichen, die Krönung des Bratens waren.

Berühmt ist auch der Kalbsnierenbraten. Dazu werden Kalbsnieren gesäubert und gewässert, mit Pfeffer und Salz gewürzt und in die flach aufgeschnittene Kalbsschulter eingerollt. Dann wird das Ganze zusammengebunden. Nun brät man das Fleisch in heißem Butterschmalz gut an. Das ist eine wichtige Grundregel für jeden Braten: Wenn das Fleisch nicht gebraten ist, verliert es im Backofen seine Flüssigkeit und wird trocken. Nun würzt man den Braten mit Salz und Pfeffer, gibt in den Bräter oder die Kasserolle noch ein paar Schalotten, Weißwein und Kalbsfond und schiebt sie in den Ofen. Darin soll sie nun mehrere Stunden bei etwa 130 Grad und ständigem Übergießen bleiben. Gelingen ist der Kalbsnierenbraten, wenn die Nieren innen noch zart rosa sind.

Wer den Genuß noch steigern möchte, dem empfehle ich, den Braten nach dem Garen herauszunehmen. Der Fond wird eingekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit fester Butter gebunden. Den Braten streicht man mit einem milden Senf ein und drückt gehackte Kräuter - Thymian, Kerbel und Petersilie - und selbstgemachte Semmelbrösel in den Senf; mit Butterflöckchen besetzt kommt der Braten in den Ofen zurück und wird dort goldbraun überbacken. Ein Kalbsbraten mit seinem zarten Eigengeschmack reizt manchen auch dazu, einen kräftigen Gewürzakzent zu setzen. So kann man den Braten kurz vor dem Ende des Garens auch mit einem Gemisch aus Honig, Sojasauce, Austernsauce und gemahlenem Chili einpinseln und so noch einmal in den Ofen schieben.

Das zum Kalb am besten passende Gewürz ist die Salbei. Aus Italien kennen wir Kalbsleber mit Butter und Salbei und die kleinen Kalbsschnitzel "Saltimbocca alla romana", die mit Salbei gebraten werden. Hier eine besonders gelungene Beilage zum Kalbsbraten: Salbeinudeln. Aus einem Pfund Mehl, vierzehn Eigelben, Salz und Öl knetet man einen Nudelteig. Nachdem er eine Weile geruht hat, walzt man ihn aus und schneidet schöne Bandnudeln daraus, die man in reichlich Salzwasser kocht. Inzwischen brät man Salbeiblätter in aufgeschäumter Butter, gibt die abgeschütteten Nudeln hinzu und würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Chili.

Wenn doch einmal Reste vom Kalbsbraten übrigbleiben, empfiehlt sich am nächsten Tag, auch nach Festen mit reichlichem Essen, ein Fleischsalat. Man schneidet den Braten dünn wie ein Carpaccio auf, hackt viel frische Zwiebel und rohe Champignons, rührt eine Sauce an aus Mayonnaise, hartgekochten und durchpassierten Eigelben, Senf, Salz, Pfeffer und Zitrone, macht damit den Salat an und serviert ihn auf Kopfsalatherzen. So erlebt der mächtige Braten noch ein zartes Nachspiel als Vorspeise.

Ein vorzüglicher Begleiter

Schafherden waren selten bei uns in der Steiermark. Weideland ist meist nicht der beste Boden, und so findet man die großen Herden eher in den kargen Regionen, in der Lüneburger Heide, in der Normandie, in Irland und Schottland und in den karstigen Bergen des Mittelmeerraumes. Um die Osterzeit aber kauften meine Eltern bei Bekannten stets ein Milchlamm. Seit Tausenden von Jahren ist das Lamm eine rituelle Speise, und meine Eltern verhielten sich mit ihrem Kauf nicht anders als die Juden zur Zeit des Moses, gewiß ohne groß darüber nachzudenken. Die wirklich wichtigen Dinge tut man ja unwillkürlich.

In der Kirche eines Nachbarortes hat mich als Kind ein holzgeschnitztes Relief stark beeindruckt: Da saß Jesus mit den zwölf Jüngern beim Abendmahl. Sogar die Falten des Tischtuchs waren nicht vergessen worden und Tellerchen und Messerchen der Apostel auch nicht. In der Mitte aber stand eine Schüssel mit einem ganzen gebratenen Osterlamm - sogar der Kopf war noch dran. Wie auf dieser gotischen Schnitzerei sah der Ostertisch bei uns zu Hause aus. Wer es auf sich nahm, das niedliche Osterlamm mit seiner feinen Wolle zu schlachten, weiß ich nicht mehr. Jedenfalls wurde ihm danach das Fell über die Ohren gezogen. Meine Mutter zerteilte das Lamm in große Stücke und legte sie in einen gußeisernen Bräter - der Kopf allerdings war nicht dabei, das wäre für uns Kinder doch zu grauslich gewesen. Nachdem das Brot für Ostern in unserm Brotbackofen gebacken worden war, kam der Bräter in die milde Wärme, immerhin noch etwa 130 bis 150 Grad. Zu den Lammstücken legte man viele halbierte Knoblauchknollen, Rosmarinzweige, Pfefferkörner und etwas Schweineschmalz. Anderthalb Stunden schmort das Lamm nun in der Restwärme, in der letzten halben Stunde kamen halbierte Kartoffeln in der Schale dazu. Schließlich stand der ganze heiße Bräter bei uns auf dem Tisch. Dazu gab es nur Brot. Besonders glücklich war, wer den Saft ausschlecken durfte. Ein klassisches Ostermahl von wahrhaft antiker Einfachheit war das.

Deshalb habe ich mich viele Jahre später bei einem griechischen Osterfest sofort zu Hause gefühlt. Bei den Orthodoxen ist das Osterfest der Höhepunkt des Jahres. Das Lamm schmeckt dabei doppelt gut, weil vor dem Fest oft noch ernsthaft gefastet worden ist. Einen ganzen Vormittag steckt das Lamm auf einem Spieß, wird mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian eingerieben und gepinselt und langsam über dem Feuer gedreht. Köstlich sind vor allem die zarten Innereien, die in die sauber ausgewaschenen Därme gefüllt werden; den Andouillettes in Frankreich vergleichbar grillt man diese Würstchen über der Glut. In China hingegen hat man mir bei einer privaten Einladung einen sorgfältig zubereiteten Lammkopf serviert und die Augen danebengelegt - die seien besonders "good for men", wurde bedeutungsvoll vermerkt. Sie zu zerkauen habe ich nicht über mich gebracht. Wie dicke Pillen habe ich sie hinuntergeschluckt.

Trotz unseres unvergeßlichen Osterlammes hat das Lammfleisch in meiner Jugend kein hohes Ansehen besessen. Es mag daran gelegen haben, daß das Lamm oft genug ein ausgewachsener Hammel gewesen ist mit einem nicht gerade appetitanregenden, tranigen und muffigen Eigengeschmack. Für die große Küche war Lammfleisch aber immer schon unentbehrlich. Es gibt für einen großen Rotwein kaum einen besseren Begleiter als ein Lammcarree oder eine Lammkeule. Mit den vielen türkischen Metzgern sind überall in Deutschland "Lammspezialisten" erreichbar. Aber auch die deutschen Lämmer haben Qualität, ein Sylter Salzwiesenlamm ist eine wirkliche Delikatesse. Die Salzwiesen werden regelmäßig von Meerwasser überflutet und gewürzt - da hat die Natur den Braten schon aufs beste vorbereitet, bevor er überhaupt in die Küche gekommen ist.

Ich schlage vor, die Lammkeule so schonend wie möglich zu garen. Man spicke sie mit Rosmarinnadeln und Knoblauchzehen, brate sie dann an und schiebe sie daraufhin bei 80 bis 90 Grad für drei bis vier Stunden in den Ofen. Kurz vor Ende der Garzeit holt man die Keule kurz heraus, bestreicht sie mit Senf, mischt frisch gehackte Kräuter - Thymian, Rosmarin und Petersilie - mit frischen Weißbrotbröseln, drückt diese Panade in den Senf und belegt das Ganze mit festen Butterscheiben. Im Ofen wird die Keule nun bei höherer Hitze kurz überbacken. Dazu empfehle ich in Speck gebratene Bohnen mit frischem Bohnenkraut, frischem Knoblauch und viel weißem Pfeffer. Zu den Stampfkartoffeln röstet man sich Schalotten, die zum Schluß in Milch gekocht werden; das Ganze wird dann über die Kartoffeln gegossen. Wer fürchtet, daß das immer noch zu trocken ist, kann sich noch mit Sahne und Blauschimmelkäse eine schöne Soße rühren.

Klassisch ist auch ein Eintopf mit Wirsing und Lamm. Dazu wird eine Lammschulter mit zwei angebräunten halben Zwiebeln mit Schale, zwei Karotten, einer halben Lauchstange, zwei Rosmarinzweigen, zwei Thymianzweigen, einem Teelöffel weißer Pfefferkörner und anderthalb Eßlöffel Meersalz bei milder Hitze eine bis anderthalb Stunden gesotten. Ist das Fleisch gar, kommt es aus dem Topf; der Lammfond wird durch ein Tuch passiert und entfettet. Ein Wirsingkopf wird ohne Strunk in Würfel geschnitten. Der Lammfond wird wieder erhitzt; die Wirsingstücke werden mit Kartoffeln, Schalotten und eingeweichten getrockneten Steinpilzen samt deren Weichwasser darin gekocht. Nun wird die Lammschulter von den Knochen gelöst, in große Stücke geschnitten und gleichfalls in den Topf gegeben; das Ganze wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und schließlich kommen noch gehackter Thymian und Rosmarin sowie zerschnittene, gehäutete Tomaten hinzu. Dazu gibt es Baguettescheiben, die im Backofengrill, mit Knoblauchbutter bestrichen, goldbraun geworden sind. So kommt der Eigengeschmack des Lammes besonders gut zur Geltung.

Räucherkammerspiele

Familienmitglied ist ein Hausschwein in meiner Kinderzeit in der Steiermark nicht gerade gewesen. Aber gut gelebt hat es. Wenn ein Schwein weiß, daß es bald soweit ist, daß die Bäuerin mit dem Eimer kommt, kann es ein großes Geschrei anfangen. Es verstummt aber sofort, wenn die Nahrung in den Trog geschüttet wird. Rüben bekam unser Schwein, gestampfte Kartoffeln und natürlich auch, was wir selbst auf den Tellern gelassen hatten. Töpfe und Pfannen wurden zunächst ohne Seife abgewaschen, und das Spülwasser gelangte ebenfalls in den Schweinetrog. Was die Ernährung des Hausschweins anging, war der Nahrungskreislauf wirklich geschlossen. Zusätzlich mußte ich im Sommer ein besonders feines Gras schneiden, das "Saugras". Aber dann kam im Herbst oder Winter schließlich der böse Tag, den ich als Kind stets gefürchtet habe. In meiner Fibel war ein schönes buntes Bild: ein fettes Schweinchen und ein Metzger mit weißer Schürze und langem Schlachtermesser daneben. Darunter stand: "Du armes Schwein, du tust mir leid / du lebst ja nur noch kurze Zeit!" Ein schlimmer Bub soll dies Verslein seiner neunzig Jahre alten Urgroßmutter zum Geburtstag aufgesagt haben. Wenn das Schwein noch lebendig herum lief, waren seine Körperteile doch schon alle verteilt. Woraus die Wurst gemacht werden sollte, was Siedefleisch und Preßkopf werden sollte, war klar. Aber ob die Hinterkeule Schnitzelfleisch oder einen schönen Schinken abgab, war oft Gegenstand des Nachgrübelns. Zum Glück hat ein Schwein zwei Hinterbeine - so wurde eines davon zum Schnitzelfleisch und das andere der Schinken.

Der Schinken, den wir heute im Supermarkt kaufen, ist oft in drei bis vier Tagen fertig. Bei uns zu Hause hat dieser Prozeß etwas länger gedauert. Im Dezember fing man an. Der Schinken wurde in Salzlake gelegt, der Knoblauch, Wacholder und andere Kräuter beigegeben waren. Sechs Wochen lag er in dieser Lake. Dann kam er zum Räuchern. Im Sommer hatten wir dafür im Wald Buchenholz gesammelt. Damit wurde in der Räucherammer (auch Selchammer genannt) ein kleines Feuer unterhalten. Dort hing der Schinken lange in dem lauwarmen, würzigen Rauch. Eine solche Räucherammer hatten alle unsere Nachbarn. Wenn ich im Winter Fahrrad fuhr oder spazierenging, tauchte ich an jedem Hof in eine neue, köstliche Duftwolke aus der dortigen Räucherammer. Zum Schluß kam der Schinken auf den Dachboden. Dort war in einer Ecke ein kleines Fenster mit Fliegengitter bespannt, und dort hing der Schinken noch wochenlang in mildem Luftzug. Erst am Ostersonntag nach der Kirche wurde er angeschnitten.

Vor Jahren war ich beim Jagerwirt in Sankt Stefan ob Stainz zu Gast. Er hat Hausschwein und Wildschwein erfolgreich gekreuzt - da hatte ich plötzlich wieder den Geschmack meiner Jugend auf der Zunge. Die Städter aber haben

damals auch gewußt, daß auf dem Land ein guter Schinken gemacht wird. Immerfort hat es an der Tür geklingelt: ob wir vielleicht ein Stück "Geselchtes" (steirischer Ausdruck für geräuchertes Fleisch) abzugeben hätten?

Jede Landschaft hat ihren eigenen Schinken. Im Mittelmeerraum wird ein besonderer Schinkenkult getrieben. Dort hängen die Schinken vergoldet und versilbert von den Decken der Geschäfte herab. Spanischer Serrano-Schinken, italienischer San-Daniele- und Parmaschinken sind weltberühmt geworden - alle drei nicht geräuchert. Das Räuchern ist etwas Nordisches. In Tirol, im Schwarzwald, in Westfalen und Holstein, aber auch in Schweden und England wird geräuchert, freilich stets auf andere Weise, und so ergibt sich ein immer neuer Geschmack. Gekochter Schinken konnte bei uns auch geräuchert werden. Sonst aber kommt das nicht häufig vor. Besonders gut ist der französische Jambon persille, gekochter Schinken, der von einem Aspick mit viel Petersilie umgeben ist. Das Rosa im grünen Rahmen sieht besonders appetitanregend aus. Gekochter Schinken muß schön saftig sein. Am besten ist er in dicken Scheiben mit der Hand vom Knochenschinken geschnitten - eine Metzgerei, die das anbietet, ist aber leider selten geworden.

Hier mein Schinkenbrot: Dunkles Bauernbrot wird in der Pfanne mit Butter und Knoblauch geröstet, sodann mit einem Salatblatt und dünn geschnittenem gekochten Schinken belegt. Darauf wird etwas Gruyere gehobelt und das Ganze im Ofen leicht überbacken. Eine schöne Zwischenmahlzeit ist das. In meiner Lehrzeit bekamen wir Jungköche manchmal Schinken-Kraut-Fleckerl zum Mittagessen. Dazu wurden Nudeln gekocht, in ein Sieb gegossen, abgeschreckt und mit Öl beträufelt, damit sie nicht zusammenkleben. Dann wurde Weißkraut vom Strunk befreit und in zwei Zentimeter große Stücke geschnitten, kurz in Salzwasser gekocht und mit Eiswasser abgeschreckt. Nun wurde Zucker mit Butter in einer heißen Pfanne geschmolzen und Schalotten, gehackte Knoblauchzehen und Würfel vom gekochten Schinken dazugegeben. Nachdem das Ganze kurz angeröstet war, kam das Weißkraut hinzu. Zum Schluß wurden auch die Nudeln dazugegeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel gewürzt und mit gehackter Petersilie durchmischt. In einer anderen Pfanne wurden in Butterschmalz Spiegeleier gebraten. Die Schinken-Kraut-Fleckerl wurden mit einem Spiegelei serviert - ein junger Koch soll auch nicht leben wie ein Hund.

Junge österreichische Köche haben mir auf einer Messe einmal gezeigt, was in den Südstaaten der Vereinigten Staaten mit einem Schinken angestellt wird. Hier also Schinken à la Scarlett O'Hara: Ein ganzer gekochter Schinken wird mit Orangenscheiben und Gewürznelken gespickt und in einem großen Bräter mit Orangensaft, Bourbon-Whisky und Honig langsam gegart. Dazu gibt es Rosmarinkartoffeln. Wer diesen Schinken probiert, wird endlose Baumwollfelder vor seinem geistigen Auge erstehen sehen.

Im Widerstreit der Gefühle

Wir haben abgelegt gewohnt. Der Wald war nah am Haus. An stillen Abenden, wenn die Sonne schon untergegangen war, standen die Rehe auf der Wiese. Die Stille und das Erscheinen der Rehe gehörten zusammen, denn beim kleinsten Mucks sprangen sie mit Riesensätzen ins Dunkel zurück. Im Herbst und Winter fand um Haus und Hof herum eine Treibjagd statt, bei der dann immer auch Rehe, diese zarten Tiere mit den großen sanften Augen, erlegt wurden. So fest ich in meiner Heimat und meinem Aufwachsen verwurzelt bin - ein Jäger ist nie aus mir geworden. Das blutige Geschäft des Zerwirkens war mir ein Graus.

Beim Heumachen hat man höllisch aufpassen müssen, daß man mit der Sense kein Rehkitz verletzte. Mir ist das einmal trotzdem passiert; mühevoll habe ich das Junge dann mit der Milchflasche großgezogen. Ja, ich liebe die Rehe - auf der Wiese, aber eben auch auf dem Teller, den Widerspruch vermag ich nicht aufzulösen. Rehfleisch ist eine der köstlichsten, erlesensten Fleischsorten für mich und für viele Feinschmecker. Und leider kann man mit gezüchtetem Wild aus dem Gatter auch keinesfalls denselben Effekt erzielen wie mit geschossenem. Was solch ein wildes Reh alles zu sich nimmt an Blättern und Würzelchen und würzigen Pflanzen, das wirkt sich auf den Geschmack aus und ist durch keine Fütterung zu ersetzen.

Wenn in der Garage das aus der Decke geschlagene Wild abhing und mein Freund, der Jäger, die frische Rehleber sofort nach der Jagd mit Zwiebel, Majoran und Butter briet, dann war mein Grausen immer schon mit einer großen Lust durchsetzt, anders kann ich den Widerstreit meiner Gefühle gar nicht schildern. Das schönste Wild, prachtvolle Rehrücken und -keulen waren zu Hause eine Selbstverständlichkeit; erst während meiner Wanderjahre als Koch mußte ich erkennen, daß es große Unterschiede geben kann. Wild ist Vertrauenssache. Seinen Wildhändler muß man fordern. Für mich gehörte es zu einem geradezu schicksalhaften Glück, daß ich bei meinem Anfang in Guldental einen Jäger kennenlernte, der mit Liebe und Leidenschaft bei der Sache ist, jedes Tier gleichsam beim Namen kennt, es gehegt und beobachtet hat, bevor er es schießt, und der es dann so wunderbar behandelt, daß jedes Stück Fleisch, das er mir liefert, einen vollendeten Genuß bereitet.

Wir haben beim Wild ja einen Wechsel der Mode vollzogen: Es werden jüngere Tiere geschossen, die dann auch nicht mehr so lange abhängen müssen und auch auf große Marinaden verzichten können. Der berühmte Hautgout war für viele Leute ein Hindernis, sich für Wild zu begeistern; ich mag ihn eigentlich auch nicht so gern und bin mit dem zarten jungen Rehfleisch von meinem Jä-

ger sehr glücklich. Lange hat man Bedenken gehabt, Wild zu essen, weil die Natur von dem durch die Tschernobyl-Katastrophe verschmutzten Regen belastet war. Jetzt erleben wir die Katastrophe der industriellen Fütterung, da wird die Liebe zum Wild gewiß einen Aufschwung erleben. Hoffentlich lernen wir recht bald, daß ein Stück Fleisch nicht besser sein kann als das, was das Tier gefressen hat, und daß gesunde und wohlschmeckende Tiere ihren Preis haben! Beim Reh hat man das schon akzeptiert. Reh gibt es nicht im Sonderangebot, Reh ist teuer, und zwar zu Recht.

In Buttermilch müssen wir also unseren Rehrücken nicht mehr einlegen, denn er riecht nicht mehr streng, und auch das für mein Gefühl ganz schlimme Spicken mit Speck ist schon lange nicht notwendig. Heute wird das Fleisch nur noch ein bis zwei Tage in Walnußöl mit zerstoßenen Wacholderbeeren, Gewürznelken, Thymian und Rosmarin gebadet. Schmoren tut man nur die minderen Teile, aber Rücken und Keule werden nur kurz zartrosa gebraten. Ich brate Wild nicht zu heiß in Butterschmalz oder dem nussig schmeckenden Rapsöl, gebe beim Anbraten Schalotten mit Schale, Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin ins Bratfett, nehme das Fleisch heraus, gebe es auf Alufolie auf einem Blech bei 80 Grad für zwei bis drei Stunden in den vorgeheizten Ofen und lasse es langsam und sensibel gar werden. Oder ich brate das Fleisch mit Kräutern und Schalotten an und lege es dann in einem Dünsteinsatz über einen Wildfonddampf, in dem auch Zitronengras, Wacholder, Thymian und Rosmarin und Nelken duften. So werden die Aromen noch intensiver, das Fleisch wird butterart. Aber der Dampf darf nicht zu heiß werden! Und Zeit muß man sich nehmen!

Für mich als Koch ist eine der größten Herausforderungen der klassischen Küche die Wildsauce - ein phantastischer Gewürzreichtum, der dennoch fein abgestimmt und harmonisch ist. Zunächst werden kleingehackte Knochen und die Paruren mit Würfeln von roten Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie angebraten, Wacholder, Thymian, Lorbeer, Pfeffer, Nelken, Apfelwürfel kommen hinzu; wenn alles eine schöne Farbe hat, wird noch Tomatenmark mitgeröstet. Man gießt jetzt kräftigen Rotwein und Wasser zu, läßt das Ganze sehr lange köcheln und gießt es schließlich durch ein Sieb. Für die Sauce werden rote Zwiebeln in wenig Öl angebraten, der Wildfond mit schwarzem Johannisbeersaft und Honig dazugegeben, und nun läßt man das Ganze auf ein Minimum einkochen, passiert es durch ein Sieb und schmeckt es mit Orangenlikör, Salz und Pfeffer ab. Die Sauce kann mit Butter gebunden werden und noch eine Einlage von Preiselbeeren erhalten. Was sich abspielt, wenn man eine solche Sauce auf die Zunge bekommt, ist wahrhaft unbeschreiblich - die Aromen explodieren, und das Staunen läßt das Tischgespräch verstummen.

Fisch und Krustentiere

Ein Fisch kann nur so gut sein wie das,
was er gefressen hat



Rohe Botschaft

Die Steiermark liegt nicht am Meer, und so waren meine Erfahrungen mit Fisch in meinen Kinderjahren auf Forelle, Karpfen und tiefgefrorenen panierten Fisch, den ich "Panzerplatte" nannte, beschränkt. Selten genug führten mich die Eltern in ein Restaurant. Das Schönste, was dort auf der Karte stand, die teuerste und edelste Delikatesse, war Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Toast. Und tatsächlich war das fettglänzende Rosa der Fischescheiben, kontrastiert mit einer hellgelben Zitronenscheibe, ein erstaunlicher Anblick. Das Lachsrosa verleiht diesem hocharomatischen Fisch einen besonderen Rang; auch heute, wo der Lachs die Aura des Erlesenen beinahe vollständig verloren hat, wollen die Gäste auf einem kalten Büfett Räucherlachs oder einen ganzen gekochten Lachs sehen - sonst fehlt einfach eine Farbe.

Dabei rührte das Prestige des Lachses in früheren Zeiten keineswegs von seiner Seltenheit her. Sie ist ein neuzeitliches Phänomen, die traurige Folge von Überfischung, verschmutzten Gewässern und Dammbauten, welche die Wanderung der Lachse die Flüsse hinauf behindern. Gern wird aus einer rheinischen Gesindeordnung zitiert, die in der "guten alten Zeit" der Herrschaft verbot, dem Personal öfter als dreimal in der Woche Rheinsalm vorzusetzen. Gesehen habe ich diese legendäre Verordnung nie, aber sie kommt mir sehr zeitgemäß vor.

Als der Atlantik-Lachs - es gibt außerdem noch fünf Sorten Pazifik-Lachs - vor wenigen Jahren beinahe ausgestorben war, begann man seine Zucht in großen Lachsfarmen. Das Unternehmen wurde so erfolgreich, daß billige Lachsprodukte den Markt überschwemmten. In meiner Jugend zehrte noch der feuerrot gefärbte Lachersatz, mit Zwiebel und gekochtem Ei zwischen zwei Brötchenhälften eine Jahrmarktswonne, vom Ruhm des echten Lachses. Heute macht der echte Lachs dem falschen scharfe Konkurrenz. Daß es dabei nicht mit rechten Dingen zugehen kann, versteht sich von selbst. Auch für die Lachszucht gilt die simple Regel: Ein Fisch kann nur so gut sein wie das, was er gefressen hat.

So gibt es große Qualitätsunterschiede zwischen den Lachsen, die auf den Markt kommen. Auch in der Verarbeitung, beim Salzen und Räuchern, kann man vieles falsch machen. Vor Jahren versuchte der Schweizer Schauspieler Gerd Kübel, den Lachs als Luxusprodukt zu retten. Er erfand den "Balik-Lachs". Dazu wird nur das obere Teil des Filets, das "Zarenfilet", von allen bräunlichen Teilen und der Haut befreit, vorsichtig geräuchert. In den Delikatessenzläden findet man zahlreiche Variationen von Lachsprodukten: den "gravad Lachs", den die Skandinavier so lieben, mit verschiedenen Marinaden eingelegt und mit allen nur denkbaren Hölzern bis hin zum Sandelholz geräucherten Lachs.

Vor vierzehn Tagen habe ich in Kuala Lumpur in einem japanischen Restaurant diesen wundervollen Fisch in seiner vielleicht besten Form genossen: als Sashimi vom rohen Lachs. Die Japaner mit ihrer Vorliebe für rohen Fisch können uns wirklich lehren, den Lachs wieder zu schätzen - vor allem, wenn wir die Kosten nicht scheuen und Wildlachs nehmen.

Vom rohen Lachs ist ein Lachstatar ohne viel Aufwand vorzubereiten. Räucherlachs und roher frischer Lachs werden zu gleichen Teilen mit einem extra scharfen Messer kleingeschnitten - bitte keinen Fleischwolf verwenden, der den Fisch in Matsch verwandelt! Dazu gibt man feingeschnittene Schalotten; wenn sie zu scharf schmecken, werden sie kurz in kochendem Wasser blanchiert. Nun kommen Olivenöl, gehackter Dill, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und etwas gemahlene Korianderbeeren an den Fisch. Zum Schluß wird noch frischgepreßter Limonensaft dazugegeben, dann wird alles gut miteinander verrührt. In der Pfanne brät man Pumpernickel mit Butter und gehacktem Knoblauch von beiden Seiten an. Nun formt man aus dem Lachstatar kleine "Nocken", Bällchen, setzt sie auf den Pumpernickel und krönt sie mit etwas Crème fraîche und einem Dillzweiglein.

Wer weiterhin in rohem Lachs schwelgen will, bereitet sich ein Lachs-Carpaccio. Ein Lachsfilet ohne Haut und ohne die braunen Stellen wird, wenn möglich, quer halbiert, zwischen zwei mit etwas Öl bepinselte Klarsichtfolienstücke gelegt und flachgeklopft. Zu dem Filet werden nun frischgehackte Kräuter (Basilikum, Korb, Dill, Estragon) gegeben, es wird mit Olivenöl beträufelt, mit Fleur-de-sel, dem besten Salz der Normandie, bestreut und dann zusammengerollt. Im Tiefkühlfach friert diese Rolle leicht an. Nun läßt sie sich mit einem scharfen Messer oder der Maschine gut in feine Scheiben schneiden. Die Sauce besteht aus Senf, Honig, Limonensaft, Olivenöl, gehacktem Dill, Salz und Chili aus der Gewürzmühle. Dazu gibt es Brot mit Räucherlachsgeschmack: Die Haut des Räucherlaches wird in viel Butter gebraten, die aromatisierte Butter wird durch ein Sieb oder einen Kaffeefilter gegossen, und nun brät man Weißbrotscheiben darin.

Lachs muß schonend gegart werden; er soll auch warm seine rosa Farbe nicht verlieren. Die beste und schonendste Methode, Lachs zu garen, ist: Lachsfilet in einem Teller mit etwas Olivenöl gelegt, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt bei etwa 90 Grad lange und langsam garen. Es kann aber auch schneller gehen. Schalotten werden mit Weißwein, Sahne, Fischfond, Salz, Pfeffer und Zitronensaft stark eingekocht. Frischer Lachs, in Scheiben von einem halben Zentimeter Dicke, wird in einem Teller dick mit Sauerampferstreifen bestreut und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nun wird die eingekochte Sahne durch ein Sieb passiert, mit kalter Butter aufmontiert, mit Schlagsahne verfeinert und dann über den Lachs gegossen. Fünf Minuten gart der Fisch im Backofengrill. Dazu gibt es neue Kartoffeln und ein Glas Grauburgunder - la vie en rose!

Mittsommernachtsschmaus

"Das Land, wo Milch und Honig fließen" - so kommt mir das steirische Rosental heute vor, in dem ich meine Jugend verbracht habe. Manchmal denke ich, daß es ein Traum war: Der Muggentaler Bach, der hinter unserem Haus vorbeifloß, wimmelte von den schönsten Flußkrebsen. Was ganz zu Recht als große Delikatesse und Klassiker der Haute Cuisine gilt, der Flußkrebs, das hätten wir Bauernbuben mit den bloßen Händen aus dem Wasser ziehen können. Wir taten das aber nicht; als Bub hab' ich vor den Krebsen eher Angst gehabt, vor allem, weil die Burschen nicht im Wasser blieben, sondern gern auch auf der angrenzenden Wiese herumgekrabbelt sind. Dabei hätte ich genau wissen können, daß mir ein Krebs keine edlen Teile abbeißen konnte, denn die Scheren haben meist nicht einmal das Stöckchen gepackt, mit dem die Mutigen unter uns solch einen Krebs auf Landausflug geneckt haben. Für meine Großeltern war es noch eine Selbstverständlichkeit, den Sommer mit einer großen Terrine Krebse zu feiern.

Krebs essen hieß immer viel essen. Ein großer Topf Wasser wurde aufgesetzt, dahinein kam Kümmel, den wir Steiermärker besonders lieben, ganze Zwiebeln, Liebstöckel aus dem Garten - darüber staune ich heute, denn Liebstöckel finde ich für den feinen Krebsgeschmack eigentlich viel zu stark, aber man muß auch bedenken, daß diese Krebse einen viel kräftigeren Geschmack hatten als ihre Verwandten, mit denen wir heute zu tun haben. Einmal kurz aufkochen läßt man den Topf, wenn die Krebse hineingeworfen worden sind, dann nimmt man ihn vom Feuer und läßt sie zehn Minuten ziehen. Dazu gab es eine Knoblauchmayonnaise von den Eiern der eigenen Hühner und selbstgebackenes Brot. Ein hartes Leben, aber auch viel intensivere Genüsse haben die Großeltern gehabt. Merkwürdigerweise haben wir von den Krebsen früher Abschied genommen als sie von uns. Nachts haben wir mit den Taschenlampen in den Bach geleuchtet, bis es im Lichtkegel regelrecht gewimmelt hat, aber mit Reue denke ich daran, wie selten ich diese himmlische Überfülle genutzt habe.

Schwarz ist der lebende Krebs, buchstäblich "krebssrot" kommt er aus dem heißen Sud, und dieses Rot ist eine der appetitanregendsten, schönsten Farben; das ganze Tier sieht wie eine Goldschmiedearbeit aus, und deshalb kommt der Krebs bei einem zünftigen Mittsommernachtsschmaus auch ganz auf den Tisch; jeder schält ihn sich selbst - es gibt auch Krebsbesteck, das aber wenig hilfreich ist -, und zum Schluß hat jeder zerstoichene Fingerkuppen wie eine Nähmamsell. Für die Schweden, bei denen der Sommer geradezu einen Krebskult auslöst, gehört auf jeden Krebs ein Aquavit, aber gewiß nicht, weil der Krebs schwer verdauulich wäre, er ist ja das Zarteste und Leichteste, was man sich vorstellen kann.

Als junger Koch in Viehausers "Canard" in Hamburg stand ich dann schließlich zum ersten Mal einem Spankorb aus der Türkei oder Kanada gegenüber, voll

lebender Krebse, die ich zubereiten sollte. Beim Töten der Krebse mußte ich einen starken inneren Widerstand überwinden. Wenn man das richtig professionell machen will, ergreift man den Krebs, hebt seine mittlere Schwanzflosse an, dreht sie um, zieht den Darm heraus und wirft das Tier sofort in das sprudelnde Wasser. Der Vorgang muß eine einzige Handbewegung sein; wer sich da nicht sicher ist, kocht den Darm lieber mit!

Der Krebs gehört zu den Nahrungsmitteln, bei denen es keinen Abfall gibt: Die Schalen sind der Grundstock für eine der berühmtesten Suppen und Saucen, die Krebs-Bisque. Dazu röstet man Krebs-Carcassen mit Knoblauch in Olivenöl, gibt frisches Tomatenmark dazu, flambiert mit Cognac, gießt Weißwein und guten Fischsud auf und läßt das Ganze so lange köcheln, bis die Schalen ausgelaugt sind. Dieser Krebsfond wird durch ein feines Tuch gegossen, mit Salz, Pfeffer und Cognac gewürzt und mit Butter und Schlagsahne verfeinert.

Als einen Höhepunkt meiner Schöpfungen sehe ich ein Savarin (ein Förmchen) aus Spaghetti, Flußkrebsen und Krebsauce an. Dazu werden die Savarin-Förmchen ausgebuttert und dann liebevoll mit al-dente-gekochten Spaghetti ausgelegt, so daß ein Faden immer auf dem anderen liegt. Der Innenraum wird mit Fisch-Farce bestrichen und fest mit Krebschwänzen gefüllt. Die mit Klarsichtfolie bedeckten Förmchen kommen ins Wasserbad und werden dort ganz langsam pochiert. Dann werden sie auf einen Teller gestürzt und mit feinen Gemüseperlen angerichtet; dazu die beschriebene Bisque!

Eines der berühmtesten deutschen Gerichte, das auch auf den fürstlichen Tafeln eine große Rolle spielte, ist das "Leipziger Allerlei" - eine große Hommage an Frühling und Sommer. Hier kommt meine Version: Blumenkohlröschen, Fingerhühner, Kaiserschoten, Spargelspitzen, Kohlrabi und Petersilienwurzeln werden in kochendem Salzwasser bißfest blanchiert, eiskalt abgeschreckt und trockengeputzt. Morcheln werden von Sand und Stielen befreit - bitte behutsam, wenn überhaupt waschen! Frischgekochten Krebsen werden das Schwanzfleisch und die Scheren entnommen und dann warmgestellt. Die Carcassen werden zerkleinert und in flüssiger Butter aufgekocht. Die Butter wird passiert; sie wird für die Sauce gebraucht. Für diese Sauce wird Butter in einem Topf mit etwas Mehl leicht angeröstet, mit Weißwein abgelöscht und mit Geflügelfond aufgegossen.

Nach zehn Minuten Köcheln wird Sahne zugeworfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt. Die Krebsbutter kommt dazu, das Ganze wird mit Zitronensaft abgeschmeckt und schaumig gerührt. Die in Butter und Gemüsefond gewärmten Gemüse werden mit den in Butter gebratenen Morcheln angerichtet, das Krebsfleisch kommt dazu, die Sauce wird darumgegossen; Krebsnasen und ein Kerbelsträußchen schmücken die Platte. Das versteht man unter einem "Leipziger Allerlei". Sage niemand, das Understatement sei ein Vorrecht der Engländer!

Schimmernder Schmaus

Von den Fastenbräuchen der katholischen Kirche, die in meiner steirischen Jugend noch vielfach beachtet wurden und einfach zur Lebenskultur gehörten, hab ich schon mehrfach erzählt. Ein alter Brauch, der uns heute vielleicht etwas willkürlich vorkommt, rechnete den Fisch nicht zum Fleisch - wenn Fleisch verboten war, dann war Fisch erlaubt und schließlich sogar geboten. Freitags Fisch, das hieß, wenn man Glück hatte, bei uns zu Hause manchmal: Forelle. Die hat man nicht im Fischgeschäft gekauft, sondern gleich beim Züchter. Die Steiermark ist voller klarer Bäche, und sauberes Wasser lieben und brauchen die Forellen, die sich vorzugsweise im Strömenden aufhalten. Obwohl ihnen das Wasser kräftig entgegenfließt, scheinen sie beinahe unbeweglich stillzustehen und haben doch nur die unablässig spielenden kleinen Flossen, um dem Druck Widerstand zu leisten. Anders als die fetten Karpfen leben sie im großen Schwarm und sind in allen Bewegungen genauer aufeinander abgestimmt als ein Regiment beim Parademarsch.

Mit dem Moped sind wir zum Züchter gefahren und haben zugesehen, wie er den Käscher eintauchte und dann die schönen zappelnden Fische schlachtete. Die elegante Form der Forelle ist mir schon als Kind aufgefallen, die silberne Haut, die beim Räuchern wunderbar golden wird, ist ein appetitanregender Anblick. Meine Mutter hat die Forellen in Schmalz gebraten. Dazu hat sie Schweineschmalz heiß gemacht und Knoblauch darin geröstet, bis das Schmalz ganz nach Knoblauch geschmeckt hat. Dann hat sie das Fett durchpassiert und die Forellen langsam darin gebraten. Aus dem Kräutergarten wurde dann geholt, was gerade wuchs, und da hab ich auch etwas gelernt: Der Liebstöckel, den die Mutter einmal an die Forellen getan hat, war zu stark im Geschmack, der hat die zarte Forelle übertönt; man muß mit Gewürzen bei Forellen sehr behutsam sein. Wenn die Forelle gar war, wurde das Fett mit Zitronensaft abgelöscht; statt der Mandeln hat meine Mutter Kürbiskerne über die Forelle gestreut.

Wir haben die Forelle aber auch paniert, mit selbstgemachter Sauce Remoulade aus den Eiern unserer Hühner als Festtagsessen gegessen, und wenn man dann einmal in einem Restaurant war, gab es als Vorspeise geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast - an dieses Gericht, das in unserer kargen Nachkriegswelt ein Höhepunkt an kulinarischen Wonnen war, wird sich mancher gewiß noch erinnern. Auch die Forellenwelt hat sich eben inzwischen stark verändert! Zunächst aber noch ein Rezept meiner Mutter aus der alten Zeit, die für mich im Dunstkreis ihrer Küche auch eine gute Zeit war: Forellknödel!

Dazu enthärtet man geräucherte Forellen und entfernt ihre Gräten. Das Forellenfleisch wird in Würfel geschnitten. Haut und Gräten erhitzt man mit Butterschmalz, läßt sie fünfzehn Minuten ziehen, passiert sie durch ein Sieb und stellt das mit Forellengeschmack angereicherte Fett beiseite. Nun dreht man rohe Forellenfilets durch den Fleischwolf, mischt die Masse mit flüssiger Sahne, mit Eigelb, gehackter Petersilie, Kerbel, Salz und Cayenne-Pfeffer. Die geräucherten Würfel kommen dazu, außerdem Weißbrotwürfel, alles wird gut vermischt. Zum Garen nimmt man Weißwein, Wasser, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Dillzweige und Thymian und läßt das Ganze aufkochen. Aus der Fischmasse werden kleine Kugeln geformt und in dem Sud zehn Minuten lang pochiert. Jetzt kommt noch die Räucherschmelze: In dem oben passierten Fett röstet man Semmelbrösel und wälzt die Knödel darin. Dazu Kopfsalat - bei uns "Häuptel-Salat" - mit Apfelessig und Kürbiskernöl. Auf das Essen hab ich mich schon in der Schule gefreut.

In meiner ersten Lehrzeit hab ich den Vorteil gehabt, daß ich schon wußte, wie man Forellen zerlegt. Es ist aber gar nicht schwer, denn die Natur hilft mit. Über den Leib der Forelle zieht sich ein schwarzer Strich, dem man nur mit der Gabel folgen muß, um das Filet in zwei Teile auseinandersinken zu lassen. Darunter liegt dann die lange Rückengräte, die man behutsam hochhebt, damit die kleinen Gräten dran hängenbleiben. Die Forelle gehört zu den Fischen, die die Lust am Schmausen nicht durch schwierige Gräten trüben.

Aber jetzt kommt mein Lieblingsrezept: Forellen im Beutel (Gefrierbeutel) gegart. Schalotten, kleingehackte Möhren, Knoblauch werden in Butter gebraten; Dillzweige, Petersilienstengel, Estragonzweige, Weißwein und Wermut werden dazugegeben. Man läßt das Ganze etwas einkochen und fügt Salz und grob zerstoßenen weißen Pfeffer hinzu. Die Forellen werden gut gewaschen und außen und innen gepfeffert und gesalzen und kommen nun mit ihrer Marinade in einen Gefrierbeutel - am besten nimmt man zwei übereinander, für den Fall, daß einer beim Garen kaputtgeht. Ein großer Topf voll Wasser - nicht siedend, sondern bei 80 Grad! - nimmt die Beutel nun auf, am besten in einem Sieb, damit sie ganz von Wasser bedeckt bleiben; ungefähr zehn Minuten läßt man sie in dem heißen Bad schwimmen. So garen die Forellen schonend, ohne mit Wasser in Berührung zu kommen. Wenn man die Beutel öffnet, schlägt einem der intensive Duft der Natur entgegen. Die zarte Forelle hat nichts verloren, sondern ist in ihrem Eigengeschmack noch kräftiger geworden. Die Natur zur Entfaltung zu bringen - das ist für mich eine Definition guter Küche.

Dieser Räuber ist sensibel

Meine Mutter aß keinen Fisch, aber sie legte Wert darauf, daß die Familie deshalb nicht auf diesen besonderen Genuß verzichten mußte. Natürlich achtete sie darauf, daß ihre Kinder jedes Jahr am 3. Februar den Blasius-Segen mit den gekreuzten Kerzen bekamen, der verhindern soll, daß die Kleinen eine Gräte verschlucken. Allerdings war zu meinen Jugendzeiten in der Steiermark das Fischangebot bescheiden. Zunächst gab es den gefrorenen "Plattenfisch", den Rollmops und den Bismarckhering (in Österreich ist der Name keine Empfehlung!), die Forelle und, als Krönung, aber nicht zu Haus, sondern in einem schönen Restaurant, den Räucherlachs mit Toastbrot und Sahnemeerrettich.

Auch in meiner Lehrzeit ging das Angebot über Kabeljau, Goldbarsch und Rotbarsch nicht weit hinaus. Das Nonplusultra war die Seezunge "Müllerin", und für mich stellte sie denn auch den Inbegriff dessen dar, was ein feiner Fisch zu bieten hat. Falsch habe ich mit dieser Einschätzung nicht gelegen, denn Seezunge ist heute erst recht Luxusware.

Wie klein mein Horizont in bezug auf die Welt des Meeres war, habe ich erst feststellen müssen, als ich in Hamburg im Restaurant "Le canard" von Viehauser anfang. Morgens kamen da die Styropor-Kästen, in denen auf gestoßenem Eis die sonderbarsten Lebewesen lagen. Auf dem Lieferschein standen "Seeigel, Langusten, Steinbutt, Austern", ein besonders muskulöser, schöner Fisch war der "Loup de mer", der Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer. "Was machst du nun mit dieser Pracht?" habe ich mich sorgenvoll gefragt. Der Gast erwartete zu Recht ja nicht nur, daß ich mit den Fischen irgendwie fertig wurde, sondern forderte ein kulinarisches Erlebnis ersten Ranges! Mir war wie einem kleinstädtischen Kirmes-Go-Kart-Fahrer zumute, der zur Rallye Paris-Dakar aufbrechen soll.

Beim Wolfsbarsch habe ich dann gelernt, daß es noch etwas Besseres als die Seezunge gibt. Der Geschmack und die Konsistenz des fettarmen Wolfsbarschfleisches sind unvergleichlich. Wenn mein damaliger Chef Viehauser nicht da war, briet ich mir nachts einen "Loup de mer" mit Butter, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie und verspeiste ihn ganz allein mit Salzkartoffeln. Der Wolfsbarsch steht für mich gleichberechtigt neben dem Steinbutt. Inzwischen wird er auch gezüchtet. Ich habe das mit bangem Herzen vernommen. Meist hat dieses Züchten von Fischen nicht zu einer besseren Qualität geführt. "Man ist, was man ißt" - dieser alte medizinische Grundsatz gilt nicht nur für den Menschen, sondern auch für die Tiere. Ich hoffe, niemals erleben zu müssen, daß der Wolfsbarsch ein billiger Kaufhausfisch wird, den scheinbar jeder sich leisten kann und den niemand mehr so bekommt, wie es sich gehörte. Im "Ca-

nard" erschien der Wolfsbarsch als Vorspeise auf einem Schwarzwurzelsalat, er war mit der Haut gebraten und von einer Tomaten-Basilikum-Vinaigrette begleitet. Das war köstlich, aber die Steigerung erlebte ich, als ich in einem asiatischen Restaurant in Deutschland einmal gedünsteten "Loup de mer" in Soja-sauce, Fischfond, Chili und Korianderkraut bekam. In einer Strandhütte an der Côte d'Azur war der Fisch von einer Salzkruste umhüllt. Dazu macht man einen Teig aus viel Salz, geschlagenem Eiweiß und Mehl und bedeckt den geschuppten Fisch damit etwa einen Zentimeter dick. Nach 40 Minuten im 180 Grad heißen Ofen holt man ihn heraus. Wenn die Kruste aufgeschlagen wird, unter der das Aroma nicht entweichen konnte, strömt einem der intensive Geruch entgegen. Billig war das nicht, auch nicht in der Strandhütte, aber unvergeßlich.

Wolfsbarsch wird auch fertig vorbereitet in Filets zerteilt angeboten, aber ich ziehe es vor, den ganzen Fisch zu kaufen, denn nur so erkenne ich, ob er wirklich frisch ist, und das ist für den Geschmack unerläßlich. Fünf Merkmale sollte man sich einprägen: hellrote Kiemen, glänzende Augen, feste Bauchlappen, keine Druckstellen auf der Haut und ein reinlicher, frischer Geruch - der Fisch darf nicht "nach Fisch" riechen! Zum Filetieren benötigen Sie ein großes, scharfes Messer - kein Sägemesser, sondern ein glattes, am Wetzstein geschärftes! -, denn die Gräten in der Mitte sind fest und müssen durchgeschnitten werden. Für die Gräten gibt es dann noch eine große Pinzette oder Grätenzange. Wenn die Haut dranbleiben soll, muß der Fisch geschuppt werden - behutsam! Dieser Raubfisch ist sensibel, seine Haut ist empfindlich. Zu meinen Lieblingsgerichten gehört der Loup de mer in Kartoffelschuppen auf Balsamico-Linsen. Dazu werden die Haut und die Filets in Portionsgröße geschnitten.

Meine Kochschüler kennen oft die alte Regel für die Vorbereitung des Fisches: säubern, säuern, salzen. Davon halte ich nicht soviel. Ich bestreiche das Filet mit Eigelb, hoble dann Kartoffeln, steche kleine Kreise aus den Scheibchen und belege den Fisch damit, als wolle ich die abgezogene Haut ersetzen. Dann werden die Kartoffelschuppen mit geschmolzener Butter mehrfach dicht eingepinselt; danach wird der Fisch kalt gestellt. Zwiebelwürfel werden mit Butter angeschwitzt, eingeweichte, abgetropfte Linsen kommen dazu, mit Fischbrühe wird aufgegossen, und nun gart alles, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. In einem anderen Topf kochen Sie Balsamico-Essig ein, binden mit Butter, geben die Linsen dazu, schmecken mit Salz und Pfeffer ab und streuen gehackte Petersilie darüber. Dann wird eine beschichtete Pfanne heiß gemacht, das Fischfilet mit der Kartoffelseite nach unten hineingelegt und so lange gebraten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Dann dreht man das Filet um, gibt Thymian, Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne und läßt den Fisch fertig garen. Jetzt wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dazu kann man einen mit Sahne eingekochten und mit Butter aufgemixten Fischfond servieren.

Was aber ergänzt den Wolfsbarsch am reizvollsten? Versuchen Sie einmal, den Fisch mit der Haut in Kokosmilch zu garen, mit Zitronengras, Chili, Korianderkraut und Ingwer - aber langsam, nicht kochen! Die passierte Kokosmilch wird später schaumig gemixt und mit in Sojasauce marinierten Glasnudeln serviert. Auf die Begegnung mit der Kokosmilch hat der Wolfsbarsch meiner Überzeugung nach sehnlichst gewartet.

Das Kaninchen unter den Fischen

Wir Steiermärker sind Binnenländer, und für uns waren die einzigen frischen Fische, mit denen wir in Berührung kamen, die Forelle und der Karpfen. Der Karpfen kommt aus Asien, auf chinesischem Porzellan ist er mit seinen runden Augen und dem ausdrucksvollen Fischmaul wie eine Art phlegmatisches Wasserungeheuer häufig gemalt worden. Aber in Franken und Bayern, in Böhmen und Österreich, in Polen und Rußland ist er schon lange kein Exot mehr, sondern fester Bestandteil der Küche.

Man sieht schon aus dieser Aufzählung, daß der Karpfen gut mit Bier zusammengehen muß, denn viele dieser Länder sind keine Wein-, sondern Bierländer. Die Kultur der Karpfenzucht hat viel mit der katholischen Fastenordnung zu tun. Man müßte überhaupt einmal ein Kochbuch schreiben, das die alten Fastengerichte sammelt, denn "in der Beschränkung erst zeigt sich der Meister", und für die Hausfrauen und Klösterköche war es eine besondere Herausforderung, trotz Fastengeboten mit den erlaubten Zutaten ein besonders köstliches Essen zu kochen. Manche Orden haben überhaupt aufs Fleischessen verzichtet. In der Nähe dieser Klöster lagen dann große Karpfenteiche. In Fässern kamen die Karpfen frisch auf den Markt, und auch heute noch kann man vielfach sich den Karpfen noch lebendig aussuchen. Er wird dann vor den Augen des Kunden geschlachtet.

Im Winter gehört der Karpfen seit jeher zu den traditionellen Festessen. Die Karpfenteiche werden dann abgelassen, und die fetten trägen Burschen können eingesammelt werden. Für den Heiligabend, die Vigil von Weihnachten, bei der vor der Christmette die Adventfasten ja noch nicht beendet waren, ist der Karpfen der klassische kulinarische Höhepunkt. Ich habe dennoch eine gute Zeit gebraucht, um dem Karpfen näherzurücken. Meine Liebesgeschichte mit diesem gehaltvollen, aber nicht besonders geschmacksintensiven Fisch war von Niederlagen gezeichnet. Zunächst habe ich im Bach hinterm Haus eine kleine Staumauer angelegt, um dahinter Karpfen zu ziehen. Ein großer Regenguß ließ die Wasser über den Damm treten, und die Karpfen schwammen, so lahm sie sonst waren, davon. Später, ich war schon junger Koch, wollte ich die Eltern mit Weihnachtskarpfen beglücken. Die glitschige Haut hat mich daran gehindert, ihn schön zu zerteilen. In einem Wurzelsud mit viel Gemüse habe ich ihn gegart, aber als er auf den Tisch kam, hatten alle Angst vor den Gräten. Meine weichherzige Schwester hat das arme Tier bedauert, und der Vater hat sich nach seiner Gans gesehnt. Später gab es in meinem Leben noch eine Karpfenblamage. Da sollte ich im Fernsehen den berühmten jiddischen "Gefüllte Fisch" kochen, aber die Kenner wiegten kritisch die Köpfe, weil ich den Originalgeschmack dieses Traditionsgerichtes nicht getroffen hatte.

Trotz allem: Mut zum Karpfen! Der Karpfen ist, so könnte man sagen, das Huhn oder das Kaninchen unter den Fischen, er fordert die Kochkunst heraus, denn er ist eigentlich vor allem eine schöne zarte Folie, auf der sich schöpferische Ideen erst entfalten müssen; das Charakteristische an ihm ist der leichte Teichgeschmack, der natürlich nicht als Sumpf- oder Modergeschmack verstärkt auftreten sollte. Die Delikatessen des Karpfens sind der Rogen, die Wangen und die Lippen.

Zunächst ein klassisches Karpfenrezept: gebackenes Karpfenfilet mit Apfelmeerrettich. Bevor man die Filets paniert, schneidet man die Haut ein, damit sie sich in der Pfanne nicht aufrollt. Zur Panade gibt man Mehl, verquirlt ganze Eier mit geschlagener Sahne, um die Panade besonders locker zu machen, und wälzt das Filet in einer Mischung aus Semmelbröseln und gehobelten Mandeln. Dann wird es in viel Butterschmalz ausgebacken. Für die Soße mischt man Crème fraîche, Mayonnaise, weißen Balsamico, kleine Apfelwürfel, frischen Meerrettich, Salz, Pfeffer und Zucker. Kompliziert ist das nicht und macht dennoch viel Arbeit, weil man es schlecht vorbereiten kann. Sie müssen Ihre Freunde in die Küche bitten.

Für den Weihnachtskarpfen habe ich hier aber einen ungewöhnlichen Vorschlag: mit Karpfen gefüllter Weißkohl in Champagnersoße. Vom Weißkohlkopf wird der Strunk entfernt, der Kopf wird auf eine Gabel gespießt und in kochendes Wasser gehalten. Jedes Blatt, das sich löst, kommt in kaltes Wasser. Nun dreht man Karpfenfilets ohne Haut zusammen mit Frühstücksspeck durch den Fleischwolf und mischt die Masse mit flüssigem Eiweiß, Stärkemehl, Schnittlauch, Dill, kleinen Karottenwürfeln, roten Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle. Eine Schüssel, so hoch und groß wie ein Kohlkopf, wird mit einem feinen Leintuch ausgelegt, und nun legt man abwechselnd Weißkohlblätter (vorher blanchiert) und Karpfenfarce hinein. Schließlich dreht man das Leintuch fest zusammen und bindet es zu. Gleichzeitig hat man einen Pochiersud vorbereitet. Hühnerbrühe, Weißwein, Thymian, Rosmarin, Estragon, Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Salz werden aufgekocht. Dann läßt man die Temperatur etwas zurückgehen; in die etwa 80 Grad heiße Flüssigkeit wird das Leintuchbündel hineingetaucht und gart dort langsam. Für die Soße wird ein Teil des Pochiersudes mit Sahne eingekocht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit kalter Butter durch einen Zauberstab aufgemixt und mit Champagner und geschlagener Sahne verfeinert. Das Leintuch wird geöffnet und der Kohlkopf dann in Scheiben geschnitten. Frische Petersilie kommt darüber, die herrliche Champagnersoße und Butterkartoffeln gibt's dazu.

Viel mehr kann ein Karpfen auf Erden nicht werden, und Ihre Tischgenossen werden Sie mit diesem neuartigen und doch sehr klassischen Gericht überraschen.

Geflügel und Eier

Gute Eier sind eine wichtige Grundlage der guten Küche



Ein Kultobjekt zu Weihnachten

So bescheiden das Leben der steirischen Bauern oft war, ihre Geflügelhöfe hatten eine geradezu barocke Pracht. Am bescheidensten waren die Hühner, aber die Federn der Hähne schillerten schon in Schwarz und Grün, und auch die Enteriche hatten manchmal tiefgrüne Köpfe. Auf vielen Höfen wurden auch Pfauen gehalten, und wenn der Pfau sein Rad schlägt, hat er keine Konkurrenz. Wenn er aber die Federn wieder zusammenfaltet, übertrumpft ihn der Truthahn an Imposanz. Sein grauweißes oder schwarzweißes Gefieder ist der reine Luxus; wenn er in Zorn gerät - und ein Truthahn ist eigentlich immer zornig -, stellen sich die Federn auf und lassen den ohnehin riesigen Vogel leicht doppelt so groß erscheinen. Am Schnabel baumelt der hautige Klunker, der sich in der Wut strafft mit Blut füllt. Tatsächlich wurden die Truthähne von vielen Nachbarn als eine Art Hofhund gehalten. Wenn es hieß, zu solchen Leuten hinüberzugehen, mußte ich als Kind meinen ganzen Mut zusammennehmen, um dem im Koller zitternden und gurrenden Truthahn standzuhalten. Auch bei der Maianacht wurde ich selten gesehen, denn rund um die Kapelle stolzierte mit seinem eigentümlichen Rucken ein besonders stattlicher Truthahn.

Vor ein paar Jahren habe ich in der Steiermark eine wilde Truthenne vorgesetzt bekommen. Da wurde mir erst klar, was die Züchtung aus einem Tier machen kann. Daß ein zwölf bis sechzehn Wochen alter Vogel ausgenommen schon bis zu zehn Kilo wiegen kann, ist das Ergebnis mehrhundertjähriger Züchtung. Der wilde Truthahn ist viel leichter und magerer. In Nordamerika, woher der Truthahn stammt, ist er ein Kultobjekt, in höherem Maß vielleicht sogar als bei uns die Weihnachtsgans. Am Thanksgiving Day und an Weihnachten muß es "turkey" geben. Das Putenfleisch ist grobfasriger als das Hühnerfleisch und weniger aromatisch. Deshalb liebt man in Nordamerika und England zum traditionellen Turkey kräftige Saucen: Chutneys, Mint-Jellies und süße Zwiebeln. Und gegen die Trockenheit des Putenfleisches spritzt man gern Butter unter die Haut. Einen solchen Truthahn kann man auch schon fertig präpariert kaufen. Ich rate dazu, Butter aufzuschlagen, viele Kräuter gehackt darunter zu mischen, das Ganze mit Salz und Pfeffer kräftig zu würzen, die Haut mit Zeigefinger und Daumen vom Fleisch zu lösen und die Masse mit dem Spritzbeutel darunter zu spritzen.

Man kann diese Vorbereitung noch steigern: Die schaumig aufgeschlagene Butter wird mit gehackter schwarzer Trüffel und Trüffelöl angereichert und mit Salz und Pfeffer gewürzt - was dem Truthahn da unter die Haut geht, erinnert daran, daß er einst nur auf die Tische der Könige kam. Ein klassischer Truthahn wie bei Scarlett O'Hara soll die Exotik der Südstaaten ahnen lassen. Man schneidet dafür Orangen mit der Schale in dünne Scheiben und besteckt den Truthahn damit dicht an dicht mit Hilfe von Gewürznelken. In einer großen

Pfanne oder einem Blech, dessen Boden mit Orangensaft, Canadian oder Bourbon-Whiskey und braunem Zucker bedeckt wird, kommt der Truthahn lange (gut vier bis fünf Stunden) bei hundert Grad in den Ofen. Dann werden die Orangenscheiben abgenommen, und der Puter wird mit einer Mischung aus Honig, braunem Zucker und Whiskey bestrichen; daraufhin kommt er bei 220 Grad noch einmal für 25 Minuten in den Ofen, um schön braun zu werden. Wenn die Weihnachtsgesellschaft groß ist, mag auch eine Füllung willkommen sein: Zwiebel wird in Butter angebraten und dann mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Ei, Semmelbrösel und Cognac gemischt.

Ich schlage Ihnen aber noch etwas Ausgefalleneres vor, eine Hommage an die bayerische Brezel. Ich verwende zu diesem Rezept am liebsten die hocharomatischen Putenkeulen, die dunkler als das Brustfleisch sind. Den Knochen aus der Oberkeule löst man aus. Um die Oberfläche der Oberkeule zu vergrößern, schneidet man die dicken Fleischteile etwas ein und klappt sie auseinander. Dann klopft man sie mit dem Plattiereisen dünn aus und würzt sie mit Pfeffer und Salz. Für die Füllung schneidet man Laugenbrezeln in kleine Würfel und läßt sie in heißer Milch zwanzig Minuten quellen. In zerlassener Butter werden kleingeschnittene Schalotten und Knoblauch glasig gedünstet und daraufhin mit Ei, gehackter Petersilie, fein gewürfelten Dörripflaumen, Salz, Pfeffer und Muskat mit der Brezelmasse gut verknetet. Nachdem die Füllung etwas gezogen hat, setzt man sie auf die plattierten Oberkeulen und klappt das Fleisch darüber zusammen. Mit Küchengarn werden die Keulen zusammengebunden und nun auch außen gepfeffert und gesalzen. Jetzt brät man sie in nicht zu stark erhitztem Butterschmalz gut an - das feine Putenfleisch verträgt keine starke Hitze! Ganz wenig Zucker und viel geschnittene Zwiebel werden hinzugegeben, bis das Ganze karamelisiert. Dann wird mit Geflügelfond aufgefüllt. Im vorgeheizten Backofen garen die Keulen bei 160 Grad in anderthalb Stunden und werden dabei mehrmals mit dem Bratenfond begossen. Dann werden sie herausgenommen und warm gestellt.

Aus dem im Fettkännchen entfetteten, durch ein Sieb passierten Fond, den man etwas einkochen läßt, bereitet man eine Pfeffersauce, die auch zu anderem Geflügel und sogar zu einem schönen Steak vorzüglich paßt. Dazu zerstoßt man weiße Pfefferkörner im Mörser, gibt sie in ein Sieb und blanchiert sie kurz in kochendem Wasser - so verliert der Pfeffer seine Schärfe, nicht aber seinen Geschmack. Nun werden Schalotten mit diesem Pfeffer in Butter glasiert, mit Brühe vom Garen und Sahne wird aufgefüllt, und das Ganze wird bei nicht zu starker Hitze auf die Hälfte eingekocht. Zum Schluß gießt man die Sauce durch ein feines Sieb und schmeckt sie ab. Dazu empfehle ich ein in Weißwein und Sahne gedünstetes Wirsinggemüse. Wer die Vorbereitung des Weihnachtsbratens schon als Beginn der Entspannung über die Festtage begreift, dem wird er besonders gut gelingen.

Wie gerupft so gelungen

"Die Ente ist ein schwieriger Vogel - für einen zuviel und für zwei zuwenig." Solche Weisheit kündigt von bäuerlichen Schmäusen im Winter, bei denen den Gästen das Schmalz in den Mundwinkeln glänzt. Die Ente wird, wenn sie auf einem Bauernhof aufwächst, im Winter schlachtreif. Meine Mutter hat, als letzte von unzähligen Generationen, die Enten noch gemästet, um sie schön schwer zu bekommen; mit dem Kochlöffelstiel wurden die Maiskörner in den gereckten Hals geschoben, damit die Leber richtig fett wurde. Das "Stopfen" oder "Nudeln" von Enten und Gänsen ist heute in Deutschland verboten; sonst ist man, was artgerechte Haltung der Tiere angeht, noch nicht sehr viel weiter gekommen. Die Enten meiner Mutter führten das Jahr über jedenfalls ein herrliches Leben. Hinter dem Haus schwammen sie auf einem klaren Bach und watschelten abends aus eigenem Antrieb in den Entenstall. Wenn früh der Hahn krächte, wurden auch die Enten wach und forderten laut schnatternd ihr Futter. Ich liebte ihr schönes Gefieder, ihre Eleganz auf dem Wasser und die rührende Unbeholfenheit auf dem Land. Wenn es ans Entenschlachten ging, vergossen wir Kinder Tränen. Wenn das schreckliche Geschäft beendet war, kam die Ente ganz kurz in heißes Wasser, denn danach konnte man sie rupfen, ohne die Haut zu beschädigen. Die Haut gehört zu den Delikatessen der Ente. Als Schwimmvogel hat sie ein reichliches Fettpolster unmittelbar unter der Haut, das sie vor der Wasserkälte selbst im Winter schützt. Wenn dieses Fett beim Braten schmilzt, wird die Haut groß und bleibt doch saftig. Nur zuviel Fett ist auch nicht erfreulich. Die Mutter überbrühte die gerupfte Ente deshalb stets kurz mit kochendem Salzwasser, das ließ viel überschüssiges Fett aus dem Tier herauslaufen.

In unserem Brotbackofen gerieten die Enten am besten. Wenn das Brot herausgeholt wurde und die Hitze nur noch schwach war, kam die Ente hinein. Vorher wurde sie dick mit Salzlake eingepinselt. So garte sie schonend, trocknete nicht aus und verlor nicht soviel Gewicht. Wenn sie fertig war, fehlte ihrer Haut allerdings noch die appetitliche braune Farbe. Jetzt wurde sie mit Honig und Butter bestrichen und in den richtig aufgeheizten Küchenofen geschoben, bis sie knusprig war. Ganz klassisch haben wir eine solche Ente mit Semmel- oder Kartoffelknödeln und Rotkraut verspeist.

Ein französischer Professor hat inzwischen ein Rezept ersonnen, das die knusprigste Entenhaut hervorbringt, die es je gab. Auch dieser geniale Mann läßt die Ente drei bis vier Stunden bei nur 90 Grad garen, stellt inzwischen eine Lösung her aus drei Eßlöffeln Glukose, einem Eßlöffel Pektin und etwas Süßstoff, erwärmt sie und bepinselt die gare Ente damit, bevor er sie wieder bei nun 200 Grad in den Ofen schiebt. Die drei unterschiedlichen Zuckerarten bewirken ein

Wunder: Eine zweite Haut bildet sich wie Pergament; weil sie durchlässig ist, kann der Dampf aus dem Fleisch gut entweichen und dadurch das Knusprigwerden nicht verhindern.

Und wo bleibt die Sauce? Die Sauce schafft bei der Ente immer eine große Schwierigkeit. Die Antwort der großen Küche wirkt ein wenig einschüchternd: Man kaufe nur für die Sauce eine zweite Ente, schneide sie klein und bereite aus ihr eine intensive Essenz. So weit wird es im privaten Haushalt freilich selten getrieben. Man kann sich auch etwas bescheidener behelfen: Rote Zwiebeln werden kurz in Butter angedünstet, mit Rotwein und Johannisbeersaft aufgefüllt, das Ganze läßt man einkochen und verfeinert mit Thymian, Honig, Butter, Salz und Pfeffer.

Nirgendwo wird die Ente so hoch geehrt wie in China, dort bildet sie einen der Höhepunkte der Genüsse. Die Chinesen züchten eine etwas magerere Entenrasse, die zugleich etwas länger ist. Über der Vorbereitung waltet ein Geheimnis, das ich nicht ganz aufgeklärt habe. Was sind die Bestandteile der Mischung, mit der die Ente vor dem Braten eingerieben wird? Läuseblut ist wahrscheinlich auch dabei. In einem runden Ofen, vergleichbar den indischen Tandoori-Öfen, wird die wohl vorbereitete Ente dann gleichmäßig gegart. Und nun serviert man die Haut getrennt vom Fleisch! Ein Stück Haut umhüllt man sich mit etwas hauchdünnem Pannekuchen, packt noch ein Stückchen Frühlingszwiebel dazu und würzt das Ganze mit einem Klecks Pflaumenpüree. Das Fleisch wird durchgedreht und gut gewürzt in einem sauren Salatblatt angerichtet. Während des Mahls wird aus der Karkasse eine Suppe gekocht; deshalb beschließt das Mahl bei den Chinesen die Suppe. Wer Anlaß hat, auf seinen Cholesterinspiegel zu achten, sollte eine solche Ente aber nicht täglich essen!

Legendar ist die "Ente à l'orange". Dazu brät man eine gesalzene und gepfefferte Ente in heißem Öl von allen Seiten an, setzt sie dann auf ein Bett aus gewürfelten Schalotten und Möhren, das mit Rosmarin und Lorbeerblatt gewürzt ist, begießt sie mit Geflügelfond und Orangensaft und brät sie im Ofen bei 150 Grad ein bis anderthalb Stunden lang, nicht ohne sie dabei öfter zu begießen. Die fertige Ente läßt man kurz abkühlen, löst Keulen und Brüste aus und legt sie in eine Pfanne. In einer anderen Pfanne karamellisiert man Zucker und löscht mit Orangensaft und Bratenfond. Etwas Essig kommt hinzu, und nun köchelt das Ganze dreißig Minuten, wird dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, eingekocht und mit Speisestärke gebunden. Nun werden in Streifen geschnittene Orangenschalen blanchiert und mit Orangenfilets auf die Ente gelegt. Die durch ein Sieb passierte Orangensauce wird nun über die Ente gegossen. Manche schwören, dies sei das Beste, was eine Ente werden kann.

Ein Klassiker zu Ostern

Zu Ostern möchte ich Ihnen vom Ei erzählen - ein klassischeres Osterthema gibt es wohl nicht. Als Kind habe ich noch die Freude kennengelernt, wenn die Hühner im Frühling vor Ostern wieder anfangen zu legen und wir wieder den Genuß von frischen Eiern hatten. Das Hühnerfüttern war bei uns Aufgabe der Kinder. Beim Kochen wurden die Eierschalen aufgehoben und am Herdbrand getrocknet, während das Herdfeuer langsam in sich zusammenfiel. Am nächsten Tag hat meine Mutter die Schalen zerbröselt und unter den Mais für die Hühner gemischt, damit die nächsten Eierschalen wieder schön fest wurden und die Hühner gesund blieben und viel legten. Unsere Eier waren so gelb, daß man von einem Omelett geradezu geblendet wurde. Wenn ich von solcher heute selten gewordenen Qualität schwärme, dann nicht, um in Nostalgie zu schwelgen. So lang liegt die Zeit nicht zurück, da man so gute Sachen bekam. Und wenn wir alle wollen, dann kann es auch wieder so werden; der Augenblick ist für ein Umdenken nicht ungünstig.

Nach den Hausaufgaben suchte ich die Eier aus den Nestern, viele waren noch warm. Im Getreidekasten wurden sie aufbewahrt. Einmal in der Woche kam der Eiermann und kaufte auf, was wir nicht gegessen hatten; bei dem Mann konnte man auch Süßigkeiten für die Kinder kaufen, und unsere Mutter hat uns von dem Eiergeschäft immer etwas Süßes zukommen lassen. Eine der schönsten süßen Sachen meiner Jugend ist ein Wein-Chateau mit selbstgebackenem Löffelbiskuit, das war auch eine begehrte Krankenspeise! Eigelbe wurden mit Zucker und einem süßen Gewürztraminer, der leicht nach Rosen duftete, im Wasserbad zu einem Sabayon aufgeschlagen. Im italienischen Restaurant nimmt man für ein Sabayon guten Marsala und auch etwas Zitrone. Beim Aufschlagen kommt der Koch ins Schwitzen! Für die Spiegeleier hatte meine Mutter sich etwas Besonderes ausgedacht: Sie nahm einen kleinen mit Fett angepinselten Blechring, legte ihn in die Pfanne und schlug das Ei hinein. "Wie kommt es nur, daß die Spiegeleier bei Ihnen so kreisrund sind?" fragte die Nachbarin. "Weil bei uns die Hühner besonders runde Eier legen!" war die selbstbewußte Antwort meiner Mutter.

Mit neun Jahren schenkte mir meine Tante eine Plastikschüssel und einen Schneebesen. Mit der Emailleschüssel machte ich meiner Mutter beim Aufschlagen zu viel Lärm, aber von jetzt an durfte ich mitkochen. Mein Standardrezept war eine Biskuitroulade. Dazu habe ich drei Eier mit 90 Gramm Zucker und der Schale einer halben Zitrone über dem Wasserbad aufgeschlagen, danach kalt geschlagen und schließlich 90 Gramm gesiebtes Mehl und 40 Gramm flüssige Butter daruntergehoben. Ein Backblech wurde mit Backpapier belegt und mit dieser Masse bestrichen. Im 200 Grad heißen Ofen wurde der Teig

zehn bis fünfzehn Minuten gebacken. Wenn ich ihn wieder herausgeholt und mit Marmelade bestrichen hatte, kam der spannende Moment: Würde der Teig sich aufrollen lassen? Übung kann dabei nicht schaden!

An Ostern gab es bei uns Selchfleisch (eine geräucherte Schweinekeule) mit hartgekochten Eiern und frisch geschabtem Meerrettich, ein halb winterlich und halb frühlingshaftes Essen. In meiner Lehrzeit habe ich die "Russischen Eier" verflucht, wenn ich allein Gemüseberge zu winzigen Würfeln zu schneiden hatte, um hartgekochte ausgehöhlte Eier mit einem Mayonnaise-Gemüsesalat zu füllen. Das war, mit Kopfsalat und Toastbrot serviert, ein Klassiker der feinen Küche, und wenn ich sie nicht vorbereiten muß, esse ich "Russische Eier" immer noch gern, wenn man sie überhaupt noch bekommt.

Wenn ich daran denke, welche Pfennigbeträge der Eiermann damals meiner Mutter für ihre köstlichen Eier zahlte und was heute ein gutes Ei kosten muß, wird Wirtschaftsgeschichte, in eine Eierschale zusammengedrängt, erfahrbar. Aber es hilft nichts: Gute Eier sind eine wichtige Grundlage der guten Küche. Sehr schön kommen sie eingelegt mit Tomaten-Lauch-Vinaigrette zur Geltung. Dazu schneidet man eine Ingwerknolle in Stücke, gibt sie mit Honig, Essig, Zwiebelschalen, Sojasoße in eine Hühnerbrühe, die man aufkochen läßt. Die Eier sticht man ein, damit sie nicht beim Kochen platzen, kocht sie hart, schreckt sie ab, schält sie und legt sie einen Tag in diese Flüssigkeit. Für die Vinaigrette schneidet man das Weiße vom Lauch in feine Streifen, enthäutet Tomaten, hackt Petersilie und Korianderkraut und mischt das Ganze mit Hühnerbrühe, Apfelessig, Distelöl, Sesamöl, Schalotten, Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer. Nun kommen Lauch und Tomaten dazu; die eingelegten Eier werden halbiert, auf Rucola-Salat angerichtet und mit Vinaigrette überzogen.

Für die kommende Spargelzeit nun noch die berühmte Sauce hollandaise: Man schwitzt in Butter Schalotten an, gießt mit Weißwein auf, fügt Lorbeerblatt und ganze weiße Pfefferkörner hinzu. Das Ganze läßt man aufkochen, leicht einkochen, dann bleibt es eine Stunde stehen und wird dann durch ein Sieb gegossen. Mit dieser Flüssigkeit werden nun die Eigelbe im Wasserbad schaumig geschlagen. Ein Hauptfehler: Man hat oft nicht den Mut, die Crème dick genug werden zu lassen! Jetzt nimmt man den Topf aus dem Wasserbad und rührt zimmerwarme Butter unter - keine geschmolzene! Die feste Butter gibt einen vollmundigeren Geschmack und eine schönere Konsistenz. Mit Zitrone, Pfeffer und Salz wird abgeschmeckt. Der Nährwert der Spargel ist so gering, daß man von dieser Soße getrost einen großen Löffel nehmen darf.

Von herausfordernder Farbigkeit

"Da brat mir einer einen Storch!" sagt man, wenn man etwas Unglaubliches gehört hat. Daß man Störche ißt, habe ich nie gehört, aber sonst ist vom wilden Geflügel bis vor kurzem noch alles gegessen worden, vom Auerhahn bis zur Singdrossel, vom Kiebitz bis zur Fettammer. Die meisten dieser Vögel sind heute vom Aussterben bedroht und streng geschützt. Wir haben es ihnen in ihrer natürlichen Umgebung so ungemütlich gemacht, daß dieser Teil des europäischen Speisezettels historisch geworden ist. "Der Vogelfänger bin ich ja, stets lustig, heiter, hopsasa!" - manchmal fürchte ich, der Papageno würde heute vom Volkszorn gelyncht. Aber selbst das Rebhuhn und die Schnepfe sind außerordentlich selten geworden. Da bleibt als wilder Vogel für die Küche nur noch der Fasan, der prächtigste und bunteste von allen Waldtieren. Das Federkleid der Männchen ist von so herausfordernder Farbigkeit, als habe man in Fasanenkreisen noch nie etwas von der Notwendigkeit sich zu tarnen gehört. Die Hennen freilich gehen als braun-graue Nonnen, sie schmecken auch nicht so gut wie ein Hahn. In der Pekingoper sind die Masken der Sänger mit riesenlangen Fasanenfedern geschmückt; aus China stammt der Fasan denn auch und wirkt auf einem abgeernteten hessischen Stoppelacker stets exotisch.

Bei uns zu Haus wurde vor der Treibjagd stets gewettet, ob mehr Hähne oder Hennen geschossen würden. Im Federkleid wurden die Fasane dann abgehängt. Der Geruch kann einer feinen Kindernase schon ganz schön zusetzen. Er gehört aber, jedenfalls bis zu einem gewissen Grade, dazu, denn das Charakteristische am Fasanenfleisch ist die leichte Moschusnote, die ihm anhaftet. Und dann war es oft gar nicht so leicht, einen Vogel zu finden, der vom Schrot nicht gar so zerfetzt war. In Berlin habe ich von einer frechen Marktfrau gehört: "Der Fasan ist mir zu zerschossen", sagte zu ihr eine Kundin. "Dann nehmen Sie den, jnä' Frau, der hat sich die Pulsadern aufgeschnitten."

Heute muß man schon Glück haben, eine Schrotkugel im Fasan zu finden. Ich weiß noch genau, wie ich bei meinen Waldspaziergängen auf die ersten Volieren und Fasanerien gestoßen bin. Da waren die wilden Fasane schon selten geworden. Solch ein zahmer Fasan, der pickt, was ihm vorgeschüttet wird, ist mir vorgekommen wie ein Huhn aus einer Geflügelfarm, verglichen mit einem Haushuhn, das im Mist gekratzt hat. Trotzdem kann ich als Koch auf den Fasan nicht verzichten.

Die Verbindung von magerem, sehr zartem Fleisch und Wildgeschmack ist einzigartig. Wer aber glaubt, es reiche, den Fasan wie ein Brathähnchen in den Ofen zu schieben, der wird vom Ergebnis enttäuscht sein. Jeder hat schon einmal trocken gewordenen Fasan gegessen, da bleibt einem jeder Bissen im

Halse stecken. Früher hat man den Fasan mit Speck umwickelt, um das Austrocknen zu verhindern. Heute brät man ihn mit wenig Hitze. Am besten macht man aus den Keulen, die immer zäh bleiben, eine sehr feine Farce: das Fasänenfleisch mit Sahne, Salz, Pfeffer und Cognac in der Küchenmaschine fein pürieren. Dann brät man die Fasänenbrust in Butterschmalz, Thymian und Wacholderbeeren an. Gleichzeitig blanchiert man in kochendem Salzwasser Wirsingblätter, läßt sie abkühlen, bestreicht sie mit der Farce, legt die Brust darauf und wickelt das Ganze zur Roulade. Auch die Roulade wird nun angebraten und kommt dann bei 120 Grad Celsius in den vorgeheizten Ofen. So wird die Brust schonend gegart.

Eines der klassischen Gerichte ist ein gebratener Fasan auf Champagner-, besser noch Tresterkraut. Dazu brate ich zunächst einmal viele Zwiebeln in Butter in der Pfanne an. Dazu kommen Majoran, Thymian, Rosmarin, Nelken und Wacholder. Mit Weißwein, Sahne und Brühe wird gelöscht, das Ganze dann kräftig einkochen lassen. Der innen und außen gut gewürzte Fasan wird in einer großen Pfanne mit Dörrfleischwürfeln angebraten. Dann wird er mit der Brust nach unten auf das Zwiebelbett gelegt; mit dem Rest der Zwiebelmasse wird er dick überzogen. So wird er in den auf 150 Grad Celsius vorgeheizten Ofen geschoben. Wenn das Fleisch nach etwa einer Stunde gar ist, werden Brust und Keulen abgelöst, die Zwiebelpaste wird abgekratzt, das Fleisch wird mit Honig eingepinselt, auf dem Backofengrill gebräunt und mit dem durch ein Sieb gestrichenen und abgeschmeckten Zwiebelmousse zusammen serviert. Und dazu das Weißkraut: Der Kopf wird geviertelt, der Strunk entfernt und die Blätter in Würfel geschnitten. Zwiebeln werden in Butter glasiert, mit Tresterbrand oder Champagner abgelöscht, das Weißkraut wird dazugegeben und mit Brühe angegossen. Salz, Pfeffer und Muskat kommen hinzu, und nun gart der Kohl langsam unter dem Deckel. Wenn das Kraut weich ist, wird es mit einem Schuß Champagner oder Trester verfeinert. Nun hebe man noch frische halbierte Weintrauben darunter: Die leicht süßliche Zwiebelmousse und der Trester mit dem Fasänenfleisch ergänzen sich vorzüglich.

Wer seine Angst vor trockenem Fasan nicht besiegen kann, der versuche das Rezept meiner Mutter: Fasan à la crème. Ein großer Fasan wird mit viel Gemüse, Wasser, Weißwein und Gewürzen gekocht. Dann werden die Fleischstückchen abgelöst, die entfettete Brühe wird stark eingekocht, mit Sahne, Salz, Pfeffer und Gin abgeschmeckt und das gewürfelte Fleisch als Einlage hinzugegeben. In separater Pfanne sind inzwischen Pilze mit Schalotten und Knoblauch angebraten worden, die kommen auch in den großen Topf, außerdem blanchierte Wirsingblätter, in Würfel geschnitten, gebratene Maronen, dann werden Sahne und Eigelbe verquirlt, zum Schluß in die Soße gegeben - und dann darf sie nicht mehr kochen, sonst gibt es Rührei mit Fasan. Dazu gab es Blätterteigpastetchen - das hat man bei uns unter Ragout fin verstanden!

Trost trüber Herbsttage

Wenn man ein deutsches Nationalgericht nennen wollte, dann hätte die Gans wahrscheinlich gute Chancen, in all den doch höchst unterschiedlichen Regionen Deutschlands als Lieblingsvogel den Preis zu gewinnen. Für viele ist die Gans die Krönung und der Trost kalter, dunkler Herbst- und Wintertage. "Martini man die Gänse schlachtet", heißt eine Spruchweisheit, die an den alten Brauch erinnert, am 11. November eine Gans zu verzehren. An Weihnachten ist die Gans ohnehin als Festtagsbraten ungeschlagen; so sehr auch in der Küche - oft mit großem Gewinn! - an den Traditionen gerüttelt wird, für die Gans gibt es einfach keinen Ersatz. Nein, es ist nicht zu früh, von der Gans zu sprechen, wenn man am 25. Dezember keine Enttäuschung erleben will!

Der beste Koch kann aus einer schlechten Gans keine gute Gans machen. Wie aber kommt man an eine gute Gans? Es lohnt sich hier ein gewisser Aufwand, wenn es einem darauf ankommt, nicht auf einen Vogel angewiesen zu sein, der schon ein Jahr in der Tiefkühltruhe gelegen hat. Das beste ist eine Verbindung zu einem Bauern mit kleiner Gänseherde. Eine wohlschmeckende Gans sollte viel Auslauf zur Entwicklung ihrer Muskulatur gehabt haben, sie sollte langsam ihr Gewicht gewonnen haben und nicht vier Wochen vor dem Schlachten noch ein Kilo angemästet bekommen. Wer Gänse züchtet, weiß, welch eine kluge Persönlichkeit eine Gans sein kann. Da fällt es oft schwer, einem solchen Lebewesen dann den Hals umzudrehen. Im Krieg hielt eine Wiener Familie eine Gans auf dem Balkon; als Martini kam, hatte keiner das Herz, sie zu schlachten; deshalb flößte man der Armen eine Überdosis Schlaftabletten ein. Dann wurde sie gerupft und wieder auf den Balkon gelegt. Aber wer beschreibt den Schrecken der Leute, als sie am nächsten Tag die Gans draußen nackt herumwatscheln sahen! Auch in der ärgsten Hungerzeit legte keiner mehr Hand an sie.

In Böhmen schwört man darauf, die Gans vor dem Braten zu kochen. Andere wollen die Gans zwei Tage in einer Marinade aus Weißwein, Rinderbrühe und Honig einlegen. Bekannt ist auch, die Gans bei hoher Temperatur mit viel Flüssigkeit im Bräter in den nicht vorgeheizten Backofen zu schieben. Das kann alles zu einem sehr guten Ergebnis führen. Ich verrate Ihnen aber, was ich machen würde. Bei mir wird die Gans mit einem geschmacksneutralen Öl bepinselt, gepfeffert und gesalzen und dann im Bräter, der mit Butterschmalz ausgerieben wurde, in den vorgeheizten Ofen geschoben - bei achtzig Grad! Fünf bis sechs Stunden bleibt sie bei dieser Temperatur. Es mag sich mancher fragen, ob die Gans bei so schwacher Hitze überhaupt garen kann. Nur ruhig - sie wird herrlich gar, auf die gewaltloseste Weise. Denken Sie nur daran, wenn Sie ein heißes Bad nehmen. Niemand steigt gern in eine kochende Badewanne.

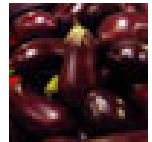
Allmählich will man sich aufwärmen, und genauso mag es auch die Gans im Ofen. Außerdem haben Sie einen viel geringeren Gewichtsverlust als bei starker Hitze. Natürlich habe ich die Gans gefüllt - Apfelwürfel mit der Schale von einem aromatischen Apfel, Zwiebeln, Orangenfilets, Rosinen, geröstete Mandelkerne habe ich gesalzen und gepfeffert in Gänseschmalz angebraten. Wichtigstes Gansgewürz ist der Beifuß; der spezifische Gänseschmalzgeschmack fordert den Beifuß gebieterisch.

Nun schauen wir nach fünf Stunden in den Ofen - da liegt die Gans und ist so weiß wie vom Tod erschrocken. Wo ist die goldbraune Farbe, die krosse Haut, das eigentliche Vergnügen an einer Gans? Dafür mischt man flüssige Butter mit Soja-Sauce und Honig, setzt die Gans auf eine Abtropfpanne mit Gitter, bpinselt sie und schiebt sie wieder in die Röhre, und das muß man mehrfach wiederholen. Das beste ist, wenn dabei der Backofengrill eingeschaltet ist, noch besser, wenn man Infra-Braten kann, also Backofengrill mit Umluft hat.

Wer eine ideal krosse Haut erreichen will, der muß etwas mehr Umstände machen. Hier ein Tip, der Wunder wirkt. Ich koche Wasser in einem Topf und hänge die rohe Gans über den Topf in den heißen Wasserdampf. Jetzt schmilzt das Fett unter der Haut und tropft heraus, und damit kann die Haut in der Röhre so knusprig werden wie bei einer Pekingente - die Chinesen sind die erfahrensten Geflügelköche. Für die Sauce gibt es jetzt höchst praktische Fettkännchen, eine kleine Gießkanne, in die man den Bratensaft hineinfüllt - das Fett ist leicht und schwimmt oben und kann bequem vom reinen Bratenfett getrennt werden. Der Saft wird in einem Töpfchen eingekocht, mit Sojasoße und Honig abgeschmeckt und vielleicht mit etwas Stärkemehl gebunden. Ihre klassische Weihnachtsgans ist fertig. Wer zerlegt sie jetzt? "Wer tranchiert, der regiert", sagte man früher. Gefährlich genug sehen ein großes Tranchierbesteck und Geflügelschere jedenfalls aus.

Gemüse und Pilze

Gehen Sie beim Einkaufen mit der Jahreszeit



Wir Knollen-Kinder

Es gibt Gemüsesorten, bei denen es schwer ist, die Grenze zum Obst zu ziehen, so süß und fruchtig sind sie. In unserem Gemüsegarten behielt ich stets das Kohlrabibeet besonders sehnsüchtig im Auge. Das Bewußtsein, daß ein bestimmtes köstliches Gemüse nur für eine kurze Zeit im Jahr zur Verfügung steht, verleiht ihm einen viel höheren Platz auf der Stufenleiter der Delikatessen, als es die unbeschränkte Verfügbarkeit je könnte. Mein Appell an alle Liebhaber der Küche: Versuchen Sie so zu tun, als lebten wir noch vor fünfzig Jahren, gehen Sie beim Einkaufen mit der Jahreszeit, und essen Sie, was Ihre Heimatregion hervorbringt. Dann kann der schlichte Kohlrabi, der in der großen Küche kein großes Prestige genießt, aus einem bäuerlichen oder kleingärtnerischen Produkt zu etwas Edlem und Ausgesuchtem werden.

Die Konsistenz des Kohlrabi ist fest und saftig, man könnte ihn als eine Kreuzung aus Rettich und Apfel bezeichnen. Wir Kinder haben in den rohen Kohlrabi hineingebissen. Das kann freilich auch eine Enttäuschung geben: Von außen sieht man dem Kohlrabi sein Innenleben nicht an. Blaurot wie ein Rotkohl oder hellgrün gewachst schimmert die appetitliche, aber nicht eßbare Schale. Und dennoch kann das weiße Fleisch innen holzig und ungenießbar sein. Deshalb mein Rat: Man kaufe nur ganz jungen, kleinen Kohlrabi, und man nehme lieber zwei Knollen mehr als notwendig - für den Fall, daß man auch schlechte im Korb hat.

Der alte Brauch, von einem Produkt möglichst alles zu verwenden - so hielt man es bei den kleinen Bauern und bei den Meisterköchen der großen Küche -, brachte meine Mutter dazu, uns, wenn der Kohlrabi reif war, eine Suppe aus Radieschen- und Kohlrabiblättern zu kochen. Das scharfe Radieschen und der milde Kohlrabi ergeben ein gutes Paar. Dazu wurden Zwiebeln und Knoblauch in Schweineschmalz angebraten, das Ganze wurde mit Mehl bestäubt, und diese leichte, helle Einbrenne wurde mit Fleischbrühe aus guten Markknochen aufgefüllt. Während die Brühe gut durchkochte, wurden die Blätter von Radieschen und Kohlrabi mit einem Zwiebelhacker zerkleinert und in die Suppe gegeben. Rahm aus der Milchkanne kam hinzu, Salz, Pfeffer und Muskatnuß sowie Semmelwürfel, die in Butter geröstet waren, rundeten die Suppe ab. Die vielseitige Kohlrabiknolle ist auch roh interessant. Das wußten nicht nur wir Kinder, sondern das wußte auch meine Mutter mit ihrem Kohlrabisalat. Sie raspelte dazu Kohlrabi und mischte ihn mit gleichfalls geraspelttem Rettich; dann wurde der Salat mit Apfelmostessig, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer angemacht. Wer keinen Appetit hatte, der bekam ihn bei diesem Salat.

Das erstaunlichste Kohlrabirezept meiner Mutter waren aber die Kohlrabi-"Ravioli". Damit näherte sie sich professioneller Gourmetküche, und das, ohne

den leisesten Ehrgeiz in dieser Richtung zu haben. Sie hobelte von einer Kohlrabiknolle sehr dünne, aber noch genügend feste Scheiben. Aus Quark, Eigelb, viel gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer rührte sie eine Füllung. Dann legte sie die Kohlrabischeiben auf ein Blech, tat etwas Füllung auf jede, bestrich die Ränder der Scheiben mit Eigelb und bedeckte jede Scheibe mit einer weiteren Kohlrabischeibe, die sie auf dem Rand der unteren festdrückte. In einem Topf wurden feingehackte Zwiebeln in Butter angebraten und mit Weißwein abgelöscht. Dann kamen die Kohlrabi-"Ravioli" hinein. Sie ließ die Brühe aufkochen, stellte den Topf vom Feuer und ließ seinen Inhalt ziehen. Dazu gab sie uns geselchten Bauernschinken, dünn geschnitten, und der Räucher- und der Kohlrabigeschmack verbanden sich aufs schönste. Auch als Beilage, etwa zu einem gebackenen Schweinskotelett, ist Kohlrabi beliebt. Er wird dazu in Stifte oder Scheiben geschnitten und mit Zwiebeln, Knoblauch, einer hellen Einbrenne und Brühe gegart. Zum Schluß kommen Salz, Pfeffer, viel gehackte Petersilie und Zitrone dazu.

Und nun noch ein Kohlrabirezept, das selbst unsere Großmütter überrascht hätte: Gefüllte Kohlrabi mit Garnelen und Muscheln. Dazu werden die großen Blätter des Kohlrabi entfernt und in feine Streifen geschnitten. Von der geschälten Knolle schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie bis zum Rand aus. Deckel und Knolle werden in Salzwasser fünf bis zehn Minuten gekocht und danach warm gestellt. Nun werden gewürfelte Schalotten in Butter gedünstet, abgezogene Champignons kommen hinzu, werden mitgedünstet und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Garnelen und Muschelfleisch kommen zu den Pilzen, die in Streifen geschnittenen Kohlrabiblätter und Tomatenwürfel werden darunter gemischt. In der ausgehöhlten Kohlrabi wird das Ganze mit Tomatensauce angerichtet und mit Basilikumblättern garniert.

Ähnlich gut wie die Muscheln verbindet sich Kalbsbries mit dem Kohlrabi. Deshalb hier eine überbackene Kohlrabitarte mit glasierten Kalbsbriesröschen in altem Balsamico-Essig. Man legt dazu Tartelette-Förmchen mit Blätterteig aus und backt ihn im Ofen. Kohlrabi wird in gleichmäßige Stifte geschnitten; diese werden blanchiert und gewürzt auf die gebackenen Tartelettes verteilt. Die restlichen Kohlrabiabschnitte kocht man mit Sahne auf die Hälfte ein, würzt mit Salz und Pfeffer, passiert das Ganze durch ein Haarsieb und verquirlt diese Kohlrabisahne mit Eigelben. Jetzt wird sie auf die gefüllten Tartelettes verteilt und für 25 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen geschoben. Dann wird leicht angeschlagene Sahne darübergegeben und unter dem Grill kurz gratiniert. Zugleich werden die Kalbsbriesröschen in einer Pfanne mit heißem Öl angebraten. Man gibt Butter zu und röstet das Bries goldbraun. Dann wird mit Balsamico-Essig abgelöscht und mit Kalbsjus aufgefüllt. Man läßt die Sauce einkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz bekommt, und würzt sie mit Salz und Pfeffer. Die Tartelettes kommen in die Tellermitte, mit Kerbel garniert, die glasierten Briesröschen drum herum. Der erste Bissen bestätigt: Der Kohlrabi ist das Kalbfleisch unter den Gemüsen.

Traumhaft klein

"Die Prinzessin auf der Erbse" war so empfindlich, daß sie eine einzige getrocknete Erbse durch einen Berg von Matratzen spürte. Als Kinder lasen wir uns diese Geschichte vor, während die Mutter in der Mitte saß und im Schoß ihrer Kittelschürze ein Berg frischer Erbsenschoten lag. Das Erbsenpulen war eine leichte Arbeit und ihr Ergebnis beinahe so schön wie Zauberei: Der Daumen drückte die Schoten auf, in der die jungen hellgrünen Kügelchen wie die Perlen in der Auster lagen, eine weitere Bewegung ließ sie abplatzen und in den Schoß kullern, die Schote flog auf den Fußboden, und wenn die Geschichte fertig war, lagen in der Schürze nur noch die fein duftenden zarten Erbsen mit ihrem strahlenden Grün. Da dann hineinzugreifen und sich ein paar davon in den Mund zu stecken, war mein größtes Vergnügen, denn die Erbsen sind das erste Gemüse, in dem sich schon die volle Süße entfaltet. Das süßeste unter den Erbsen waren freilich die Zuckerschoten, denen innen das feine Pergamenthäutchen fehlt, deshalb kann man die Schoten mitessen, während die Samen noch klein und unreif sind. Für Heinrich Heine waren die Zuckererbsen eine Delikatesse, die er mit den Freuden eines irdischen Paradieses verband: ". . . Rosen und Myrten / Schönheit und Lust, / und Zuckererbsen nicht minder. / Ja, Zuckererbsen für jedermann, / sobald die Schoten platzen!" Heute kommen viele Zuckererbsen aus Frankreich und Kenia, nicht gerade für jedermann, aber doch nicht unerschwinglich, und vom irdischen Himmelreich sind wir dennoch weiterhin recht fern. Am seltensten sind die Spargel- oder Flügelersbse mit einer schönen roten Blüte, die wirklich nach Spargel schmecken; sie sind mir aber bisher nur einmal begegnet.

In unserem Garten wuchsen auf Stangen die Schalerbsen, die ihre Kohlenhydrate in Form von Stärke enthalten und sich zum Trocknen für den Winter eignen; daneben die Markerbsen, die ihre Kohlenhydrate in Form von Zucker enthalten und frisch gegessen werden müssen, weil die Samen nach dem Trocknen beim Kochen nicht mehr weich werden. Bei den Erbsen gilt das Umgekehrte von dem, was man sonst so kennt: Der Nährstoffgehalt der getrockneten Erbsen ist höher als der der frischen. Die Trockenerbsen gibt es in vielen Farben und Formen, für den Handel werden sie nach dem Trocknen poliert, und dabei teilen sich viele Samen - die halbierten sind die billigeren. Bei Witzigmann kamen aber gerade die frischen Erbsen geschält, halbiert auf den Teller, damit sich ihr Geschmack besser entfaltet - wie froh war ich, daß ich damals in der Patisserie arbeitete und mit dieser Strafarbeit nichts zu tun hatte.

Wer sich die Arbeit macht und frische Erbsen pult, der sollte die Erbsen dann auch in den Mittelpunkt stellen. Ein Frühlingsfest war bei uns zu Hause das Erbsenomelett. Dazu wurden die Erbsen kurz in kochendem Salzwasser blan-

chiert und abgeschreckt. Zwiebel und etwas Knoblauch wurden mit Butter leicht angebraten, die Erbsen kamen in die Pfanne. Ganze Eier wurden aufgeschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, dann kam noch von der eigenen Milch der Rahm dazu, und dann wurde das Ganze auf die Erbsen gegossen. Der Deckel kam auf die Pfanne, und nun ging das Omelett auf wie ein Kaiserschmarren. Dazu gab es einen Kopfsalat, der bei uns "Häuptelsalat" hieß, mit Kürbiskernöl und Apfelmostessig. Meine Schwestern liebten die süße Version: Zu dem Omelett wurde, wenn es beinahe fertig war, noch Honig in die Pfanne gegeben, den sie karamelisieren ließen; sie aßen Apfelkompott zu ihrem Omelett. Für die klassische Beilage "Risi-Pisi", die früher in keinem Restaurant fehlen durfte, bereitete meine Mutter den Reis so vor: sie kochte ihn nicht, sondern dämpfte ihn und tat ins Dämpfwasser Kardamomkapseln, Sternanis und Nelken, die dem Reis einen zart exotischen Duft gaben. In der Pfanne wurden die frischen Erbsen (blanchiert) in schön aufgeschäumter Butter erhitzt, kräftig abgeschmeckt - der Reis nimmt später das Gewürz nicht mehr auf -, dann schwenkte sie den Reis in dieser Pfanne, und dann füllte sie unsere Sandkuchenförmchen damit und stürzte auf jeden Teller solch ein Risi-Pisi-Küchlein. Dazu gab es ein mit Eigelb und Sahne legiertes Hühnerfrikassee - das war keine Krankenhauskost!

Eine frühlingshafte Erbsensuppe kann so aussehen. Schalotten oder Zwiebelstücke werden mit etwas Butter angebraten, etwas Knoblauch kommt hinzu. Frische Erbsen kommen hinzu und werden mit Mehl bestäubt und kurz hin und her gewendet. Nun wird das Ganze mit Weißwein und Brühe aufgegossen. Wenn die Erbsen weichgekocht sind, kommt kleingeschnittener Kopfsalat und frische Minze hinzu (ebenfalls kleingeschnitten) - einmal kurz aufkochen lassen. Wer will, kann die Suppe noch fein pürieren; man kann auch das Mehl weglassen und zum Schluß noch kalte Butter untermixen. Die Erbsen gehen mit der Minze und dem Salat eine vollendete Geschmacksverbindung ein.

Aus dem "Leipziger Allerlei" kennen wir schon die Verbindung von jungen Erbsen und Flußkrebsen. Hier jetzt Erbsentascherln mit Flußkrebsen. Aus Hartweizenmehl, Eiern, Olivenöl und Salz knetet man einen geschmeidigen Nudelteig und legt ihn in eine Folie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank. Frische Erbsen werden in kochendem Salzwasser blanchiert und danach abgeschreckt. Nun brät man gewürfelte Schalotten in Butter, bis die Butter nußbraun wird. Die Erbsen kommen in ein Tuch und werden ausgepreßt, damit die Masse nicht zu feucht wird. Mit den Zwiebeln und der gebräunten Butter, mit Salz, Pfeffer und Muskat werden die Erbsen nun püriert, das Püree wird durch ein Sieb gestrichen, mit feingehackter Minze vermenget und kühl gestellt. Dünn ausgerollter Nudelteig wird nun zu Plättchen von circa acht Zentimeter Durchmesser ausgestochen. Auf jedes Plättchen kommt etwas Erbsenpüree, dann wird es mit etwas verquirltem Ei bepinselt und halbmondförmig zugeklappt.

Jetzt ist es Zeit, die Flußkrebse in kochendes Salzwasser mit Gewürzen zu geben. Nach drei Minuten holt man sie wieder heraus und schreckt sie mit Eiswasser ab. Schwänze und Scheren werden herausgebrochen, der Darm wird entfernt. Aus den Schalen kocht man den Krebsfond, der, auf die Hälfte eingekocht, mit Butter und Sahne verfeinert, die Krebse aufnimmt. Nun werden die Erbsentascherln in Salzwasser gar gekocht, in Butter geschwenkt und zusammen mit frisch gekochten Erbsen, den Krebsen und der Sauce angerichtet. Nichts ist appetitanregender als dieser Traum aus Hellrot und Zartgrün.

Kolumbus sei Dank

"Schön rötlich die Kartoffeln sind / und weiß wie Alabaster" - dieses Gedicht von Matthias Claudius, das wir in der Schule lernten, ist mir im Gedächtnis geblieben, weil ich die Kartoffeln mit rötlicher Schale damals noch nie gesehen hatte; inzwischen kenne ich sie, aber als Kind waren Kartoffeln für mich braun. Und sie bestimmten unser Leben auf dem kleinen elterlichen Hof im Rosental. Gab es einen Tag ohne Kartoffeln? Was wäre Europa ohne die Kartoffel - und dabei rechne ich die Mittelmeerregion bewußt mit; auch Italien und Griechenland kommen ohne Kartoffeln nicht aus, besonders gute wachsen in Zypern. Da staunt man, daß es erst die Entdeckung des Christoph Kolumbus war, die uns mit der Kartoffel versorgt hat. Was haben die Leute vorher eigentlich gegessen?

Kartoffeln setzen und Kartoffeln ausmachen ist aber Knochenarbeit. Ich hatte eine seltsame Abneigung dagegen, Erde anzufassen; da liefen mir Schauer über den Rücken. Aber das half nichts: In langer Reihe mußten die Kartoffeln gesetzt werden, damit der Pflug hernach Erdhügel über sie häufeln konnte. Im Sommer und im Frühherbst regierte dann die Angst vor dem Kartoffelkäfer. Meine Eltern weigerten sich, Chemikalien gegen diesen Schädling einzusetzen. Gäbe es doch heute mehr solche gewissenhaften Produzenten! Wenn die Regierung ihre Absicht wahr machen wollte, eine naturbewußtere Landwirtschaft zu fördern, wäre ich als Koch glücklich. Was wir heute als Kartoffeln bekommen, ist oft allzu erbärmlich: Es fehlen Geschmack und Stärkeanteil, die ganze Knolle besteht fast nur noch aus Wasser. Im Herbst wühlte ein Schaufelrad die Kartoffeln aus der Erde, und wir liefen hinterher und sortierten sie nach Größe in verschiedene Eimer. Mit dem Nachbarn tauschte man noch die Sorten, die man selbst nicht hatte - mehlig, festkochend oder vorwiegend festkochend -, und dann kam die Ernte in die Kartoffelkiste in den Keller, selbstverständlich ohne Kunststofftüten, und hielt sich dort über den ganzen Winter.

Wenn ich Kartoffelrezepte nennen soll, gerate ich beinahe in Verzweiflung, so viele gibt es. Meine Mutter machte eine Kartoffelsuppe, die etwas Besonderes war. Gebratene Leberwurstscheiben kamen hinein und rote Bete, dünn geschnitten und in Fett groß ausgebacken. Die leichte Süße verband sich mit der Kartoffel zu einem unvergeßlichen Geschmack; dazu aßen wir Preiselbeerbrote. Natürlich machte meine Mutter auch Kartoffelpüree. Bei aller Liebe zu ihrer Küche muß ich aber bekennen, daß ich erst in Paris in einem berühmten Restaurant gelernt habe, was ein Kartoffelpüree sein kann. Als Kollege habe ich den Koch dort nach seinem Geheimnis gefragt: Es sei ganz einfach, antwortete er, man nehme genausoviel Butter wie Kartoffeln. So etwas hatte ich freilich geahnt. Da ich mich von diesem Chef de cuisine nicht lumpen lassen will, hier

mein eigenes Kartoffelpüree: Mehlig, gewaschene Kartoffeln werden mit der Schale zehn Minuten in Salzwasser gekocht. Nach dem Abschütten werden die Kartoffeln in Alufolie im Ofen eine bis anderthalb Stunden lang bei 180 Grad im Ofen gegart. Jetzt sind sie sehr trocken, die geschmacksverwässernde Flüssigkeit ist abgezogen, nur das Konzentrat bleibt zurück. Nun werden die Kartoffeln großzügig geschält. Reichlich Sahne und Butter wird zu gleichen Teilen eingekocht und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß kräftig gewürzt. Man drückt nun die heißen geschälten Kartoffeln durch die Presse und gibt die gewürzte gehaltvolle Flüssigkeit nach und nach dazu, so daß eine optimale Konsistenz entsteht.

Auf keinen Fall einen Pürierstab für das Glattrühren verwenden, ein Schneebeesen muß genügen! Zum Schluß wird das Püree mit zwei bis drei Eßlöffeln Schlagsahne verfeinert. Wenn ich am kommenden Samstag beim Ball des Sports in der Frankfurter Festhalle dieses Püree für 2500 Gäste koche, gebe ich als Hommage an die Spitzensportler noch Trüffelbutter und Öl mit weißen Trüffeln daran - ein Ball ist schließlich kein Trainingslager. In der Toscana habe ich neulich ein Kartoffelpüree ganz anderer Art kennengelernt: Frisch gekochte Kartoffeln werden mit kaltgepreßtem Olivenöl gestampft und mit schwarzen und grünen Olivenstücken durchmischt, das Ganze wird gepfeffert und gesalzen und begleitet am besten eine geschmorte Kalbshaxe.

Seitdem es Bratkartoffeln sogar in der Dose gibt, wächst mein Wunsch, den Deutschen eines ihrer köstlichsten Gerichte, die Bratkartoffeln, noch einmal richtig zu erklären. Dazu eignen sich festkochende Kartoffeln. Ich bevorzuge die Sorte Exquisa (besonders gelb und optimal festkochend) oder die französische Sorte La Ratte, die in Salzwasser und Kümmel in der Schale bißfest gekocht werden. Nach dem Abschütten und leichtem Auskühlen werden sie noch warm geschält. Am nächsten Tag werden die nicht zu dünnen Kartoffelscheiben möglichst gleichmäßig in einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz gebraten. Wenn sie schön braun sind, nimmt man sie aus der Pfanne und brät in ihr Schalottenwürfel, Zwiebeln und durchwachsenen, vorher kurz abgekochten Speck knusprig an. Nun kommen die Kartoffeln wieder hinzu und werden mit Salz, Pfeffer und Kümmel gewürzt. Und dann verlassen sie noch einmal die Pfanne, in einem Sieb tropft ihr Fett ab, während in der heißen Pfanne gesalzene Butter aufschäumt und Petersilie anbrät. Wenn die Kartoffeln in dieses Bad zurückkehren, werden sie mit einem Hauch frischer Butter umgeben. Dazu ein Wiener Schnitzel und einen Salat. Wer diesen Genuß noch steigern will, gare eine Kartoffel, wie oben fürs Püree beschrieben, schäle sie, drücke sie durch eine Presse warm auf den Teller, gebe einen großen Löffel Kaviar dazu und etwas Crème fraîche - und genieße die vollkommene Versöhnung zwischen Rußland und Amerika.

König der Kohlköpfe

Der Kohl hatte lange Zeit kein hohes Ansehen; für viele war er der Inbegriff des Arme-Leute-Essens. Kohlgeruch im Treppenhaus zeugte nicht gerade von einer guten Adresse. Und tatsächlich kann man nicht leugnen, daß es nicht verborgen bleibt, wenn Kohl gekocht wird. Wie köstlich er schmeckt, kann man an seinem Geruch allein noch nicht wahrnehmen. Aber zum Glück haben die Gourmets inzwischen eine große Neubewertung der Speisen vorgenommen: So ist die Ananas, an der sich früher im Winter nur der Zar delectierte, zu einer Allerweltsfrucht geworden, und der armselige Kohl darf wieder das edelste Wild begleiten. Recht hatten die Menschen der vergangenen Jahrhunderte, wenn sie sich an den Kohl hielten. Der lange Winter ohne frisches Gemüse ließ sich mit dem Kohl abkürzen. Kohlköpfe mögen den Frost und sogar den Schnee. Die Kohlblätter sind ledrig fest und können an Geschmack nur gewinnen, wenn eiskalter Rauhreif auf ihnen gelegen hat. Der Sommerkohl hat blässere und dünnere Blätter, ist schneller gewachsen und hat viel weniger Aromen. In meiner Jugend spielte der Kohl eine wichtige Rolle, weil meine Mutter darauf achtete, uns gehaltvoll und gesund zu ernähren, und das gelang während der dunklen, kalten Zeit mit Kohl am besten.

Den Wirsing habe ich allerdings zu Hause nur selten gegessen. Wirsing galt als etwas Besonderes. Sein feiner, gehaltvoller Geschmack mit der berühmten zarten Bitterkeit machte ihn zum König unter den Kohlköpfen. Meine Mutter gab Natron ins Kochwasser und bewirkte damit, daß die Blätter ihr kräftig frisches Grün behielten, im Winter war schon der Anblick ein Labsal. Die vielen typischen Runzeln des Wirsingblattes, das wie ein fein genarbttes Ziegenleder aussehen kann, gab diesem Gemüse ein dekoratives und kostbares Aussehen. Ich habe einmal eine alte Terrine aus Straßburger Fayence gesehen, die ganz aus Wirsingblättern geformt war. Da wurde der Wirsing als wichtiger Bestandteil der alten französischen Küche gefeiert.

In meiner Lehrzeit lernte ich den Wirsing dann besser kennen. In meiner ersten Lehrstelle gab es manchmal folgendes Personalessen (Kenner sind zu Recht daran interessiert, was die Köche selbst essen): Wirsingfleckerl, eine Mischung aus Wirsing und Nudeln. Dazu blanchierte man die Wirsingblätter in heißem Wasser, tat sie dann in Eiswasser, um den Garungsprozeß abzubrechen, und schnitt sie dann in ebenso große Stücke wie die Nudeln - wer keine originalen Fleckerln hat, kann auch Schmetterlingsnudeln nehmen. In einem großen flachen Topf werden die Wirsingstücke in Butterschmalz groß gebraten, um ihren eigentümlich karamelhaft süß-bitteren Geschmack zu entfalten. Knoblauch und Zwiebel braten mit, schließlich kommt noch Paprikapulver hinzu, und nun werden die gekochten Nudeln auch dazugegeben, braten gleichfalls an,

werden mit Salz, Pfeffer und Majoran gewürzt und mit gehackter Petersilie und Butter verfeinert. Vor dem Servieren kann man unter das Ganze noch ein verquirltes Ei mischen; bei uns gab es dazu einen frischen Salat mit Kürbiskernöl.

Vor meinem Lieblingsrezept noch etwas Grundsätzliches: Dem Wirsing muß man den Strunk entfernen, weil er schwer verdaulich ist; früher wurde als Hilfe für den Magen Kümmel an den Kohl getan. Ich finde aber, daß der Kümmel für den zarten Wirsing zu stark vorschmeckt, und rate deshalb davon ab. Bei der "Aubergine" in München lernte ich statt dessen, den Wirsing durch Wirsing zu steigern. Hier das vollkommene Wirsingköpfchen: Die Wirsingblätter werden wieder in kochendem Salzwasser blanchiert. Die weniger schönen und die gelben aus dem Inneren werden daraufhin kleingehackt und mit Butter, Speck und Schalottenwürfeln angebraten. Etwas Sahne wird angegossen, mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und fertig gegart. In eine kleine Schöpfkelle wird nun ein großes Blatt hineingedrückt, der Innenraum wird mit der gekochten Masse gefüllt, der Blätterrand wird darübergeklappt und zusammengedrückt. In einer feuerfesten, mit Butter ausgepinselten Form, gewürzt mit Salz und Pfeffer, werden die Köpfchen, denen man ganz wenig Brühe hinzugegossen hat, im Ofen abgedeckt fünfzehn bis fünfundzwanzig Minuten lang fertig gegart.

Ein Wirsing-Pilz-Eintopf ist ein richtiges Winteressen. Champignons, Austernpilze und Shiitake-Pilze werden grob geschnitten in Olivenöl angebraten, gesalzen und mit gehackter Petersilie bestreut. Nun mischt man Hackfleisch mit Schalottenwürfeln, Semmelbröseln, einem Ei, Knoblauch, Salz und Chili aus der Gewürzmühle. Dann viertelt man eine Zwiebel, schneidet sie in Streifen und brät sie in Butterschmalz braun. Ein mit Butter ausgestrichener Topf wird mit blanchierten Wirsingblättern ausgelegt. Als erste Schicht streicht man von dem Hackfleisch hinein, darauf die gerösteten Zwiebeln. Darauf wiederum legt man Scheiben von einem Schweinefilet, danach die Pilze und schließlich in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln. Ein Wirsingblatt bedeckt das Ganze, und alle Schichten wiederholen sich noch einmal. Zum Schluß wird der Auflauf mit Wirsingblättern abgedeckt, mit Fleischbrühe übergossen und mit Rosmarin- und Thymianzweigen belegt. Nach Aufkochen auf der Herdplatte bleibt der Topf bei 180 Grad eine bis eineinhalb Stunden im Ofen. Sie werden sehen: Wie bei einer guten Zigarre ist auch hier das Deckblatt entscheidend für den Geschmack.

Widersetzt sich jeder Züchtung

Der Steinpilz war bei uns in der Steiermark der "Herrenpilz", und dieser Name sagt die Wahrheit: Der Steinpilz ist der Grandseigneur unter den Pilzen, schon allein durch seine gelegentlich imposante Größe. Unter Anleitung meiner Mutter, die eine leidenschaftliche Pilzsucherin war, ging es im Herbst in unsere schönen Wälder, gleich ob in Nadel- oder Laubwald; mir wollte damals bloß scheinen, als ob der Steinpilz unter wilden Kastanien besonders gern wachse. Um fünf Uhr standen wir auf, wenn die Wiesen noch naß vom Morgentau waren. Pilzsammler sind beinahe schon Jäger in ihrer Besessenheit.

Wenn man zu lange in den Federn geblieben war und näherte sich dann erwartungsvoll einer für ihre Ausbeute oft erprobten Stelle, fand man oft nur noch die sauberen Schnittstellen der übriggelassenen Stümpfe. Die Waldesstille und die Hasen, die man aufscheuchte, trogen: Die Pilzsammler waren längst überall gewesen. Die großen Pilze, so stattlich sie auch aussahen, waren im Innern meist madig. Wenn man das alles herausschnitt, dann eignete sich der Rest am besten zum Trocknen. Dafür hatten wir einen speziellen Aufsatz zum Kohlenherd, einen hohen Kasten mit Schubladen aus Drahtgeflecht. Im Westerwald habe ich solche Apparate auch einmal gesehen. Darin können die Pilze in sicherem Abstand von der Hitze trocknen. Mein Verhältnis zu getrockneten Pilzen ist aber ganz eindeutig: Über frischen Steinpilz geht nichts, die getrockneten sollte man ausschließlich als Gewürz verwenden, dann allerdings können sie sehr hilfreich sein.

Derselbe Mann, der uns die im Haushalt nicht gebrauchten Eier abnahm, kaufte auch die Steinpilze, die wir nicht selbst essen wollten. Steinpilze waren immer gutes Geld wert, und mit einem Korb schön gereinigter Pilze konnte man ganz nett verdienen. Bloß zur Erinnerung: Beim Pilzreinigen hat Wasser nichts zu suchen! "Schwammerl" sagen die Österreicher zu den Pilzen, und tatsächlich verwandelt sich ein Pilz im Wasser zu einem Schwamm, der dann nach fast gar nichts mehr schmeckt. Mit einem dicken Pinsel oder einem trocknen Tuch tupft und reibt man die Walderde von den Stielen ab. Da herrscht dann schon ein Duft in der Küche, daß man die Pilze am liebsten gleich roh essen möchte. Den Pilzsammlern sei noch mit auf den Weg gegeben, daß ihre Ausbeute nicht in Plastiktüten gehört und auch zu Hause nicht darin aufbewahrt werden sollte, nur ein Korb, Papier oder Stoff kommen in Frage. Aber aufbewahrt wird der Steinpilz ohnehin nicht lange. Der Steinpilz ist mir auch deshalb so kostbar, weil er, bisher jedenfalls, noch nicht gezüchtet werden kann. Neulich durfte ich einmal Kaviar von gezüchteten Stören probieren - angesichts der Verschmutzung des Kaspischen Meeres vielleicht die Zukunft -, und da hatte ich das Gefühl, als äße ich ein Schnitzel aus Papier. Erfreuen wir uns also, solange es sie noch gibt, mit Andacht der echten Naturprodukte!

Die Italiener sind große Steinpilzverehrer, in der Toskana bekommt man die getrockneten "funghi porcini" in großen Tüten zu kaufen. Mahlen Sie für Steinpilznudeln einmal solche getrockneten Pilze in der Kaffeemühle zu einem feinen Pulver. Aus Mehl wird dann mit Eiern, Hartweizengries, Salz und Öl und eben dem Steinpilzpulver ein fester Teig geknetet. Mit der Nudelrolle fein ausrollen, im Ofen trocknen, zu einer Tapetenrolle zusammenrollen und in feine Streifen schneiden - dann werden die Nudeln in Salzwasser gekocht, danach in Butter geschwenkt - ich liebe dazu Rahmwirsing. Besonders geglückt ist die Verbindung der Geschmäcker von Linsen und Steinpilzen, wie sie sich etwa in einem Linsensüppchen mit gebratenen Steinpilzen ergibt. Am Vortag eingeweichte Linsen werden in ein Sieb geschüttet und abtropfen gelassen. Getrocknete Steinpilze werden in der Moulinette grob gemahlen. Schalotten und Speck werden in Butter angebraten, Steinpilzmehl kommt hinzu und wird kurz angeröstet, dann auch die Linsen, die leicht gesalzen werden. Balsamessig wird darübergegossen, und nach kurzem Einkochen gießt man das Ganze mit Geflügelfonds auf. Bei milder Hitze läßt man die Suppe zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln. Nun schneidet man frische Steinpilze in dicke Scheiben. In heißem Butterschmalz werden die Pilze von beiden Seiten angebraten und mit Salz, Pfeffer und Majoranblättchen gewürzt. Dann läßt man sie auf einem Papiertuch abtropfen. In die vorgewärmten Suppenteller gibt man einige Löffel von den Linsen als Einlage, die übrige Suppe wird mit dem Schneidstab im Topf püriert, dabei wird langsam Sahne zugegossen. Nach dem Abschmecken rührt man noch Crème fraîche und Liebstöckel unter die Suppe; dann wird sie in die Teller auf die Linsen gegossen. Die Steinpilze werden darauf angerichtet; hoffentlich kommt das Ganze schön heiß auf den Tisch.

Steinpilze sind ein alter Bestandteil der großen Küche, deshalb hier ein "Chef d'oeuvre": Wachtelkotelette mit Gänsestopfleber und Kartoffel-Steinpilz-Salat. Entbeinte Wachtelbrüste werden mit Geflügelfarce bestrichen und mit in Scheiben geschnittener Gänseleber belegt; darauf kommt dann die entbeinte Keule; das Ganze wird gleichfalls mit Farce bestrichen und mit Salz und Pfeffer gewürzt. In ein Schweinenetz eingeschlagen, kann man ein solches "Wachteltürmchen" in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten; sodann, auf der Keulenseite liegend, im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa acht Minuten weiterbraten, aus dem Ofen nehmen und warmstellen.

Nun werden gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Für die Vinaigrette schwitzt man Schalotten in Olivenöl an, löscht mit Madeira, Portwein und weißem Balsamico ab und läßt den Sud kurz einkochen. Walnußöl kommt hinzu, ebenso Salz und Pfeffer. Steinpilze werden in Butterschmalz groß angebraten, Schalotten und Knoblauch kommen hinzu, dazu noch Salz und Pfeffer. Nun werden Kartoffeln und Steinpilze mit der Vinaigrette mariniert, das Wachteltürmchen bekommt dadurch ein hocharomatisches Bett, und ein klassisches Kunstwerk liegt auf den Tellern Ihrer Gäste.

Lizenz zum Rumpeln

Was wäre die europäische Küche ohne die Bohne? So unterschiedlich die nationalen Küchen auch sein mögen - in beinahe jeder von ihnen spielt die Bohne eine Hauptrolle. In früheren Zeiten, als noch selten Fleisch auf den Tisch kam, war die Bohne geradezu eine Art Fleischersatz. Bohnensuppen gibt es auf russisch und auf irisch, auf spanisch und auf deutsch. Und natürlich hatten meine Eltern im Garten ein großes Stück für die Bohnen reserviert. Im Winter ging es in den Wald, um nach erstorbenen oder kränkenden dünnen Stämmchen zu suchen, die an die Stelle der morsch gewordenen Bohnenstangen treten sollten. "Oft ist es zum Beispiel an den Stangen / die Bohne schwierig zu erlangen", las ich in unserem Wilhelm-Busch-Album in der "Frommen Helene", und wenn ich auch das meiste von der berühmten Bildergeschichte noch nicht verstand, wußte ich doch schon aus Erfahrung: Was die Bohnen anging, hatte der Dichter recht. Meine Eltern zogen die feinen schnürsenkeldünnen Prinzeßbohnen und die kräftigeren Stangenbohnen.

Dann saßen wir vor Waschkörben voller Bohnen und bereiteten sie zum Einwecken vor. Damals habe ich das Bohnenputzen so gut gelernt, daß mein Lehrchef später gestaunt hat. Man schneidet die Spitze nicht ganz ab, so daß der Faden, der sich über die ganze Schote zieht, daran hängenbleibt und schön abgezogen werden kann, bis die untere Spitze erreicht ist und abgeschnitten wird. Nach einem Tag Bohnenschnippeln war der Daumen mit Schnitten bedeckt und tat weh; meine Mutter hatte dort schon längst eine Hornhaut.

Bei Prinzeß- und Stangenbohnen ist das Schotenfleisch das wichtigste; die Kerne liegen klein und weich darin und fallen nicht mehr ins Gewicht. Anders bei den für die Steiermark typischen Käferbohnen. Deren Schoten sehen sehr dekorativ aus mit ihren kräftigen rötlichbraunen Flecken, werden aber nicht gegessen, sondern im Herbst, wenn sie vollreif sind, nach der Ernte getrocknet. Die großen Kerne der Käferbohnen sind reich an Nährstoffen und machen auch den Hungrigsten satt. Man muß die Bohnenkerne an einem trockenen Ort aufbewahren, damit sie sich halten. In das Wasser, in dem sie weich gekocht werden, darf kein Salz hinein, sonst bleiben sie hart. Leider stellen die Bohnen die Verdauungsorgane auf eine harte Probe. Das hat sie aber niemals vom Speisezettel der Völker verdrängen können. Was so köstlich schmeckt und so gesund ernährt, darf im Bauch ruhig ein wenig rumpeln.

Ob Stangen- oder Käferbohnen - beide eignen sich vorzüglich zu einem Salat. Damit die frischen Bohnen ihre Farbe behalten, gibt man reichlich Salz ins Kochwasser, in dem sie blanchiert werden. Wenn man die Bohnen wieder aus dem Wasser holt, das Abschrecken nicht vergessen - das kalte Wasser verhindert, daß sie weiter vor sich hin garen. Mit Mostessig, Kürbiskernöl, Schalotten oder Zwie-

beln wird der Salat angerichtet; man kann die blanchierten Bohnen aber auch mit kleingeschnittenen Zwiebeln und geräuchertem Bauchspeck in Schweineschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und als Beilage servieren.

Bei uns zu Hause gab es in puncto Bohnenkraut zwei Parteien, die sich heftig bekämpften. Ich glaube auch heute noch, daß das Bohnenkraut seinen Namen zu Unrecht führt: Es verbessert nämlich den feinen Bohnengeschmack nicht, sondern überdeckt ihn eher. Das ändert nichts daran, daß manchen Leuten bei Bohnen ohne Bohnenkraut etwas fehlt.

Für einen Käferbohnsensalat mit Rindfleisch würde ich einen großen Umweg in Kauf nehmen. Die Bohnen werden dazu eine Nacht lang im kalten Wasser eingeweicht und dann in kochendem Wasser gegart. Auch die Käferbohnen werden nach dem Abgießen abgeschreckt. Nun wird gekochtes Rindfleisch in dünne Streifen geschnitten, desgleichen geschälte Paprikaschoten. Aus Weißweinessig, Rinderbrühe, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer wird eine Vinaigrette gerührt. Daran kommen noch feingehackte Zwiebeln und ganz wenig Knoblauch.

Die Sauce wird über Rindfleisch, Bohnen und Paprika gegossen und sollte eine halbe Stunde einziehen. In Scheiben geschnittene Frühlingszwiebeln, Petersilie und geriebener Meerrettich werden über den Salat gestreut, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker wird er verfeinert. Dazu paßt am besten in Olivenöl mit Knoblauch geröstetes Graubrot. Eine Delikatesse zu gebratenem Lammfleisch ist ein weißes Bohnenpüree. Dazu werden über Nacht eingeweichte weiße Bohnen im Einweichwasser mit Pfeffer, Thymianzweigen, feingehackten Knoblauchzehen, gehackter Zitronenschale und Zitronensaft weich gekocht; wer will, gibt auch ein Stück Bauchspeck in den Topf. Wenn die Bohnen weich sind, schüttet man das Wasser ab, nimmt die Thymianzweige heraus, mixt das Ganze und schmeckt mit Salz ab. Gehackte Petersilie und etwas Olivenöl runden das Püree ab.

Birnen, Bohnen und Speck habe ich erst spät kennengelernt; dafür liebe ich dieses klassisch norddeutsche Gericht jetzt um so mehr. Dieses Gericht war auch für mich der Anreiz, einen Bohneneintopf der besonderen Art zu kreieren: Weiße Bohnen, die man 24 Stunden eingeweicht und dann ungefähr eine halbe Stunde lang in kochendem Salzwasser gegart hat, werden in einen heißen Rinderfond gegeben. In grobe Würfel geschnittenes Kasseler wird mit Lorbeerblättern und Thymian hinzugefügt, Karotten und Kartoffeln in Scheiben geschnitten, Schnippelbohnen kleingeschnitten, und das alles kommt nun gleichfalls in den Fond - erst Karotten und Kartoffeln, denn die brauchen länger zum Garen als die Bohnen. Ein Apfel, am besten ein saurer Boskop, und eine Williamsbirne, beide geschält und in Stückchen zerteilt, kommen für die letzten fünf Minuten auch mit in den Topf. Wenn alles gar ist, werden Lorbeerblätter und Thymianzweige herausgenommen und der Eintopf mit Essig, Salz und Zucker verfeinert. Verblüffend, wie mühelos sich die Bohnen mit dem Obst verbinden.

Nicht nur am Gründonnerstag

Zwei Dinge weiß jeder über den Spinat: daß er ein ideales Kinderessen ist und daß die Kinder ihn nicht mögen. Man sieht bei dem Wort Spinat förmlich den Säugling vor sich, den die Mutter liebevoll mit dem Löffelchen füttert, der dann die Backen aufbläst und das schöne Püree wieder aus dem Mund herauslaufen läßt. Ich vermute, daß meine kindliche Abneigung gegen den Spinat damit zu tun hatte, daß er mich zu sehr an Säuglingsnahrung erinnerte und daß ich etwas Richtiges zu beißen haben wollte. Bei uns zu Haus waren die Gerichte vielfach festen Tagen zugeordnet, da gab es ein regelrechtes Ritual. Spinat war eine Fastenspeise, kam also oft freitags auf den Tisch, auf jeden Fall aber am Gründonnerstag, und obwohl der Pfarrer nie vergaß, uns zu erklären, daß dies Fest nichts mit der Farbe Grün, sondern mit dem Greinen, dem Weinen zu tun habe, ist der Gründonnerstag für mich immer spinatgrün geblieben.

"Spinat ist gesund. Er hat viel Eisen", sagte meine Mutter, wenn die Kinder lustlos im grünen Brei stocherten. Meine Spinaterleuchtung ist aber nicht diesem gewiß zutreffenden Argument zu verdanken, denn alles, was einem Kind nicht behagt, soll gesund sein - das hat man schnell durchschaut. Aber dann kam einmal frischer Spinat auf den Tisch, und zwar nicht fein püriert, sondern im ganzen Blatt, und seitdem war ich überzeugt, eines der feinsten und aromatischsten Gemüse kennengelernt zu haben. Ganz leicht ledrig wirken die schönen grünen Spinatblätter, aber sie sind von der zartesten Konsistenz. Wenn der Koch nur eine Minute ins Träumen gerät, ist der Spinat schon zerkocht! Spinat kocht man nicht wie Bohnen und Kartoffeln. Er gehört zu den für die Küche schwierigen Gemüsen, die erst viel Vorbereitung brauchen und bei denen es dann plötzlich blitzschnell gehen muß.

Spinatputzen ist Lehrlingsarbeit. Wie habe ich gestöhnt, wenn mir hochgefüllte Steigen Spinat hingestellt wurden, die gerade einmal vier Portionen ergaben! Zunächst wird er geputzt: Die Stiele und die zähen Rispen werden entfernt. Dann wird mit viel kaltem Wasser mehrmals gewaschen - der Spinat wächst am Boden, da bleiben an den Blättern oft Erde und Sand haften, die auf dem Teller keine Freude machen. Und dann wird der Spinat in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser blanchiert - aber nur ein paar Sekunden lang. Schon ist er wieder draußen und wird mit Eiswasser abgeschreckt, um den Garungsprozeß schlagartig abubrechen. Allzu langem Garen fällt nämlich die appetitliche grüne Farbe zum Opfer, der Spinat wird bräunlich dunkel und sieht matt und tot aus. Dann läßt man salzige Butter in einer flachen Pfanne aufschäumen und glasiert darin feingeschnittene Schalotten und einen Hauch feingeschnittenen Knoblauch. Nun gibt man Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzu und verrührt das Ganze. Wenn man die Spinatblätter direkt salzen würde,

könnten sich die Gewürze nämlich nicht gleichmäßig verteilen. In dieser Pfanne wird der blanchierte und abgeschreckte Spinat nun nur noch kurz erwärmt. Wer ein tiefgefrorenes Spinatpäckchen auftaut, ist natürlich schneller fertig, bringt sich aber auch um den eigentlichen Genuß. Zur Abrundung des vollkommenen Spinats gehört jetzt noch ein Spiegelei - das Ei, damit es kreisrund wird, in einem Metallring in einer Pfanne mit kaltem Fett auf kleiner Flamme langsam stocken lassen. Zum Schluß noch weiße Trüffel aus Piemont über den Teller hobeln - das habe ich allerdings nicht von meiner Mutter gelernt. Wer den Spinat rahmig liebt, kann vor dem Servieren auch noch zwei Eßlöffel Schlagsahne darunterheben.

Die zarten, leicht formbaren Spinatblätter eignen sich vorzüglich zu Füllungen. Viele kennen aus Italien spinatgefüllte Ravioli. Hier die schwäbische Version: Maultaschen mit Spinat und Lauch. Mehl wird mit einer Prise Salz, etwas Pflanzenöl und Eiern mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig verknetet. Nachdem der Teig eine Stunde im Kühlschrank gelegen hat, wird er fein ausgerollt und in große Quadrate geschnitten. Blanchierter und mit Eiswasser abgeschreckter Spinat wird ausgedrückt und fein gehackt. Schalotten, Schinkenwurstwürfel und feine Lauchstreifen werden in erhitzter Butter kurz angeschwitzt. Das Ganze wird in einer Schüssel mit Hackfleisch, in Milch aufgeweichtem altem Weißbrot, Eiern und gehackter Petersilie gut vermischt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Nun wird auf die Hälfte der ausgeschnittenen Quadrate etwas Füllung gegeben; die Ränder werden mit Eigelb bestrichen. Ein leeres Teigquadrat deckt alles zu, die Ränder werden schön ange-drückt, und die Füllung wird mit behutsamem Druck in der ganzen Maultasche verteilt. In leicht kochendem Salzwasser ziehen die Maultaschen in fünf bis sechs Minuten gar. Dazu paßt ein Kartoffelsalat.

Und haben Sie sich einmal gefragt, woher die Farbe bei den grünen Nudeln kommt? Zwei Hände geputzter Spinat werden mit einem Liter Wasser im Glas-mixer zu einer grünen Suppe gemixt. Im Kochtopf wird sie auf 60 Grad erhitzt. Nun bildet sich auf der Oberfläche eine Art Plankton, eine grüne Spinatmatte. Diesen Schaum schöpft man mit einem Teesieb ab und mischt ihn mit 500 Gramm griffigem Mehl, Salz und 13 Eigelb. Nun wird der Nudelteig fein ausge- rollt, die großen hellgrünen Lappen werden wie ein Teppich zusammengerollt und mit einem langen Messer in Streifen geschnitten. Hier ist vom Spinat nur das Grün übriggeblieben, das aus den Tagliatelle eine Delikatesse macht, die nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich begeistert.

Erdig und süß, aber würzig

In der kargen Landschaft meiner steirischen Heimat waren die ersten jungen Karotten für uns Kinder eine besondere Freude. Kinder lieben Karotten - Kunststück, rufen die Mütter, denn werden unsere Kleinkinder nicht gerade an den Karottengeschmack am allerfrühesten gewöhnt? Erdig und süß und zugleich eigentümlich würzig ist dieser Geschmack, in der Küche unersetzlich, aber auch roh ein Genuß. Für uns Bauernbuben waren die meist abseits von den Höfen gelegenen Karottenbeete eine große Versuchung. Die appetitlich rote Möhre, im Bach sauber gewaschen, war für mich eine größere Delikatesse als Äpfel und Kirschen. Aber nicht nur die Kinder, auch die Schnecken sind Feinschmecker. Als ich als junger Koch nach Guldental kam und mein Restaurant vor allem mit den Produkten der Gegend versorgen wollte, lernte ich mit den Schnecken zu rechnen: In einer Woche brachte mir der Bio-Bauer prachtvolle Karotten, in der nächsten Woche gar keine!

Meine Mutter hat die vor den Schnecken geretteten Karotten im Keller in einen großen Sandhaufen gesteckt, darin blieben sie lange frisch. Und schließlich wurden Karotten bei uns auch eingemacht, so daß auch im Winter die rote Farbe nicht fehlte. Darüber wird noch zu sprechen sein. Durch ihre starke natürliche Süße sind Karotten zunächst ein wichtiges Gewürz. Zum Suppengrün, das wir Köche "Bouquet garni" nennen, gehört neben Lauch, Petersilie und Sellerie auch eine Karotte als Grundstock für unzählige Suppen und Saucen. In eine Tomaten- oder Bolognese-Sauce kann man rohe Karotten hineinraspeln, die die Fruchtsüße der Tomaten wunderbar unterstützen, ohne selbst hervorzutreten. Damit unsere kleine Tochter gleich den originalen Karottengeschmack auf die Zunge bekam, haben wir ihr nie die fertige Babynahrung aus den kleinen Gläsern gegeben. Ich habe für sie Karottenstücke gekocht, mit Hühnerbrühe aufgegossen und das Ganze mit dem Zauberstab püriert. Als Tochter eines Kochs hatte Jenny auf diesen Service Anspruch! Apropos Karotten kochen: Man sollte nicht glauben, wie empfindlich dieses Gemüse ist. Ganz schnell sind die Karotten ausgelaugt. Man sollte sie grundsätzlich nur im eigenen Saft garen - ganz wenig Flüssigkeit dazugeben, beim Topf stehenbleiben und immer nur ein paar Tropfen nachgießen, um das Verdampfte aufzufüllen. Wenn die Karotten gar sind, darf kein Wasser mehr im Topf sein. So bleibt ihr Geschmack erhalten.

Ein Lieblingsessen meiner Jugend war eine Karottensuppe. Dazu werden Zwiebeln in etwas Butter angeschwitzt, Zucker hinzugegeben, mit Essig und Weißwein abgelöscht, die Karotten kommen hinzu, und der Topf wird mit Hühnerbrühe oder Wasser aufgefüllt. Nun schmeckt man mit Salz und Pfeffer ab - die Erwachsenen geben gern noch Chili oder frischen Meerrettich dazu, aber das

war uns Kindern zu scharf -, und dann wird das Ganze fein gemixt. Dazu gab es in der Pfanne mit Knoblauch und Schweineschmalz geröstetes Roggenbrot, unsere steirische Form der heute überall populären Bruschetta.

Ihren raffinierten Charakter zwischen süß und salzig offenbart die Karotte in der Schweizer Rübli-Torte, von der auch die eingewurzelten Karotten-Gegner überzeugt werden. Ich habe sie als Kind bei meiner Tante in der Schweiz kennengelernt und war verblüfft und entzückt. Dazu werden Eier, ein Eigelb und Zucker über dem Wasserbad warm aufgeschlagen. Feingeraspelte Karotten werden mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale vermischt. Gemahlene Haselnüsse kommen mit den Karotten und Backpulver in eine Schüssel, die Eiermasse wird dazugegeben, Mehl daraufgesiebt und alles miteinander vermengt. Nun wird der Teig in eine mit Butter gefettete Springform gegeben und im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten goldgelb gebacken. Die abgekühlte Torte wird mit gezuckertem Eischnee bestrichen. Und wenn Sie die Tortenstücke mit kleinen Marzipankarotten schmücken, ist der professionelle Eindruck perfekt.

Eine vielfältig passende Beilage ist süß-sauer eingemachtes Gemüse, in Rußland und Italien gleichermaßen beliebt, und immer spielt die Karotte darin eine wichtige Rolle. Hier mein Rezept: Eine Salzgurke wird von den Kernen befreit und in dicke Scheiben geschnitten. Staudensellerie wird in Stücke geschnitten, und feine Fingermöhren werden abgebürstet - meist reicht das, nur die älteren Möhren muß man schälen. Zucker, Essig, Korianderkörner und Senfkörner läßt man in einem halben Liter Wasser aufkochen. Das Gemüse kommt hinzu, man läßt noch einmal kurz aufkochen, und nun werden Gemüse und Marinade mit Koriandergrün, Estragon und Lorbeerblättern in verschließbare Einmachgläser gefüllt. Die eingeweckten Gläser bewahrt man kühl und dunkel auf. Ein wunderbarer Begleiter von Huhn oder Rindfleisch - ich serviere dieses Gemüse zu gebratener Forelle und Orangenbutter.

Für einen Sommerabend auf der Terrasse sind junge Karotten im Backteig, den die Japaner Tempura nennen, ein angenehmer Imbiß. Die Karotten werden kurz in kochendem Wasser blanchiert und dann eiskalt abgeschreckt. Aus Stärkemehl und Mehl zu gleichen Teilen wird mit Eigelb und Eiswasser ein Teig gemischt. Die in Mehl gewälzten und wieder abgeklopften Karotten werden durch diesen Teig gezogen und in heißem Erdnußöl ausgebacken. Dazu eine pikante, feinsäuerliche Tomatenmarmelade!

Königin der Küche

Die Zwiebel ist nach alter Überzeugung die Königin der Küche. Die Steiermark liegt schon nah an Ungarn, da kann die Bekanntschaft mit dem Gulasch nicht ausbleiben, und ein echtes Gulasch besteht aus ebensoviel Zwiebeln wie Fleisch. Wer mich kennt, weiß, daß zu den Freuden meiner Jugend Frankfurter Würstchen mit Gulaschsauce gehörten; die gab es im Wirtshaus am Sonntag nach der Messe. Aber die Frühlingszwiebel ist natürlich eine zartere, edlere Ausgabe der Zwiebel, ein Frühlingsbote, der die Rückkehr der frischen Gartengemüse ankündigt.

Wenn die Mutter mit einem Bund Frühlingszwiebeln aus dem Garten kam, hab' ich mich als Kind gefragt, warum das überhaupt Zwiebeln sein sollten, denn die bauchige Verdickung unten an der Wurzel ist nur ganz leicht angedeutet, das Ganze schaut mehr wie eine ganz fein geratene Stange Lauch aus. Das Weiße schmeckt zwieblig mild und süß, das Ganze kann dann schon eine recht kräftige Schärfe bekommen. Als ich als junger Koch im Großmarkt das Gemüse kaufte, habe ich mich immer an dem Anblick der bergeweise aufgehäuften Frühlingszwiebeln mit ihrem anregenden Duft erfreut, aber zugleich habe ich mich auch gefragt, wer die vielen "Schlotten", wie sie zum Teil in Deutschland heißen, eigentlich kauft, denn sie sind doch ein eher seltenes Gemüse bei uns.

Ganz groß kommen die Frühlingszwiebeln dafür in der asiatischen Küche heraus. Bei meiner ersten Hongkong-Reise lernte ich die Pekingente kennen. Die einzelnen Happen stellt man sich so zusammen: In einen kleinen Pfannekuchen wickelt man sich ein Stück Entenhaut, Pflaumensauce und ein frisches Stück Frühlingszwiebel. Inzwischen schätze ich dieses Gemüse als Bestandteil würziger Salate und als hervorragenden Begleiter von gedünstetem Fisch.

Meine Mutter machte einen Schmarren mit Frühlingszwiebeln. Mehl wurde mit Milch, Salz und Pfeffer verrührt, ganze Eier vorsichtig daruntergehoben; zugleich kamen Frühlingszwiebeln mit Knoblauch und Schweineschmalz in die Pfanne; wenn sie angebraten waren, goß man den Schmarrenteig dick darüber, das Ganze wurde mit einem Deckel verschlossen und in den Backofen geschoben, bis die Schicht auf dem Pfannenboden braun war und die Masse zu stocken begann. Dann wurde die Pfanne aus dem Ofen genommen und der Inhalt mit zwei Gabeln zerrissen. Dazu gab es Kopfsalat - unser einfaches Werktagessen ist heute hochmoderne vegetarische Küche!

Als ich in Guldental im "Val d'or" zu kochen begann, erinnerte ich mich bei kleinen Zwischengerichten für große, mehrgängige Menüs an einen steirischen Kürbiskuchen mit Frühlingszwiebeln und Schafskäse. Für den Teig habe ich

Oliveöl mit Wasser und Salz verrührt und diese Flüssigkeit in Mehl eingearbeitet. In den Teig habe ich Zitronen-Thymian-Blätter gehackt und hineingeknetet, dann kam er für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank. Die Frühlingszwiebeln wurden fein geschnitten (grün und weiß getrennt), Kürbisfleisch grob gerafft und mit dem weißen Teil der Frühlingszwiebel in Oliveöl angeschwitzt, mit Salz, Pfeffer und Anis gewürzt und etwas auskühlen gelassen. Jetzt kam gewürfelter Schafskäse mit den grünen Frühlingszwiebelringen zum Kürbis. Drei Eier wurden mit Salz, Pfeffer, flüssiger Sahne und Petersilie verquirlt und dann über den Kürbis gegossen. Schließlich habe ich den Teig ausgerollt, darauf die Kürbismasse verteilt, das Ganze mit einem ebenso großen Stück ausgerollten Teig abgedeckt und alles in den Ofen geschoben. Im "Val d'or" wurde dieser Kuchen mit Limonenjoghurt serviert.

Die Erfahrungen in Thailand haben mich später zum Papaya-Frühlingszwiebel-salat mit gegrilltem Seeteufel-Saté geführt. So bereite ich ihn zu: Auf spitz zugeschnittene Zitronengrasstangen werden je zwei Seeteufelmedaillons gesteckt. Diese Spieße, in der Küchensprache "Satés" genannt, werden mit Salz und Pfeffer gewürzt. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe werden geschält und fein gewürfelt, desgleichen eine Chilischote. Aus Sesam- und Limonenöl, Schalotte, Knoblauch und Chili entsteht eine Marinade, die man über den Seeteufel gießt. Nun schält man eine Papaya, entkernt sie und schneidet sie in Stücke. Ein Bund gewaschener Frühlingszwiebeln wird in feine Ringe geschnitten. Aus Essig, Sesam- und Limonenöl, Ahornsirup, Chiliwürfeln (von einer halben Schote), Koriandergrün, Knoblauchpüree und Ingwer rührt man eine Vinaigrette. Papaya-Stücke und Frühlingszwiebel werden in dieser mit Salz, Pfeffer und Zucker abgeschmeckten Vinaigrette mariniert. Auf diesem Salat richtet man die in einer heißen Grillpfanne groß angebratenen Fischspieße an.

Für meine kleine Tochter habe ich mir ein schnelles Rezept ausgedacht, um sie von ihrer kindlichen Vorliebe für Pommes frites mit Ketchup listig abzubringen: Frühlingszwiebeln in Backteig ausgebacken. Mehl und Stärkemehl werden zu gleichen Teilen verrührt, Eigelb, Salz, eiskaltes Wasser mit dem Zauberstab glatt daruntergerührt. Die Frühlingszwiebeln werden der Länge nach links und rechts bis zum ersten Drittel fächerförmig eingeschnitten, in Mehl meliert, durch den Backteig gezogen und in heißem Fett schwimmend ausgebacken. In dieser Form akzeptiert die Kleine den Geschmack der Zwiebel, und so bereite ich sie vor, mein Lieblingsgericht zu schätzen: Frankfurter mit Gulaschsauce, was ohne Zwiebeln, wie man weiß, ja nicht zu denken ist.

Luxus des Wartens

Ein Koch, der mit den Jahreszeiten denkt, freut sich jedes Jahr auf die Spargelzeit, wenn dieser Inbegriff von frühlingshafter Frische zusammen mit den vielen Kräutern und Morcheln wieder auf den Markt kommt und den Speisezettel bereichert. Ungeduldig schaue ich auf die Knospen der Bäume und frage mich, wann es für den Spargel endlich soweit ist. Die Produzenten legen den Zeitpunkt mit ihren Beeten unter den Plastikplanen immer früher; auch aus dem Mittelmeerraum kommt schon früh weißer und grüner Spargel. Aber wer das Glück hat, in einer echten Spargelregion zu wohnen, und davon gibt es gar nicht so wenige, der leistet sich den Luxus des Wartens.

Dieses Luxusgemüse gedeiht paradoxerweise auf den armseligsten Sandböden am besten. Überall wo man Meeresboden aus Urzeiten hat, lohnt sich auch der Spargelanbau. Spargelkenner sind beinahe so schlimm wie Weinkenner und wollen die Unterschiede der Böden und ihre mineralische Zusammensetzung ganz genau aus den weißen Stangen herausschmecken können. Am besten ist es, den Spargel dort zu beziehen, wo er wächst, um ihn möglichst am selben Tag zu essen, an dem er gestochen worden ist.

Wenn die Spargelspitzen über das Erdreich hinausgewachsen sind, beginnen sie sich violett zu färben - dann werden sie von strengen Kennern abgelehnt, aber ich habe keinen eindeutigen Geschmacksunterschied festgestellt. Wenn Sie auf dem Markt Spargel kaufen, sollten Sie die Enden der Stangen zusammendrücken: wenn sie schön feucht sind und Spargelsaft austritt, ist der Spargel frisch. Im Bündel zusammengeschnürt, soll frischer Spargel "klirren", so nennt man das safterfüllte Knirschen und auch tatsächlich einen Klang wie von gefüllten Gläsern, den die Stangen beim Gegeneinanderreiben von sich geben. Der Spargelzucht hat gutgetan, daß trotz großen Angebots der Spargel nie verramscht worden ist. Für guten Spargel wird ein guter Preis gezahlt, das sichert die Qualität.

In meiner Jugend in der Steiermark kannten wir den Spargel hauptsächlich aus der Dose. Mit Schinken umwickelt, war er eine besondere Vorspeise. Meine Lehrchefin in Graz war wie der Teufel hinterher, daß der Spargel nicht zu dick geschält wurde, denn er wurde nach Gewicht verkauft. Heute habe ich ein anderes Prinzip als damals, wo ich zitterte, wenn die strenge Frau den von mir geschälten Spargel prüfte. Nichts ist schlimmer, als beim Essen mit langen Fasern von der Schale zu kämpfen; deshalb schäle ich lieber ein wenig mehr herunter und bin sicher, daß es meinen Gästen schmeckt. Der Spargel wurde früher generell auch weicher gekocht, man wollte den Spargel schlürfen. Heute hat man ihn allgemein lieber bißfest - hauchdünn geschnitten, ist der Spargel

roh auch ein vorzüglicher Salat. Wenn meine Mutter sonntags einmal frischen Spargel gekocht hat, war vom Samstags-Hühnerfrikassee meist noch Hühnerbrühe da. Die wurde mit einer Scheibe Weißbrot, Butter und Zucker aufgekocht, und darin wurde der Spargel langsam gegart. Dazu gab es in Butter geröstete Brösel, gehacktes Ei und Schinkenwürfel. Man konnte den Spargel auch roh langsam in Butter braten und dann mit Parmesankäse bestreuen. Für mein Gefühl ist der Parmesan für den zart-intensiven Spargelgeschmack aber schon zu stark. Der eigentümliche Spargelgeschmack kommt diskret von Buttersauce oder Hollandaise begleitet am besten zur Geltung.

Beim Spargelkochen kommt alles auf Bewahrung und Steigerung dieses Geschmacks an. Für mich ist deshalb das folgende Rezept eigentlich das Ideal: Geschälter Spargel wird tropfnaß mit Butter in ein großes flaches Gefäß gelegt, dazu wenig Weißwein, Salz, Zucker und Zitronensaft. Jetzt kommt der Deckel auf den Bräter, und der Spargel wird langsam gegart. So verhindert man, daß das Aroma ausgelaugt wird. Wenn der Spargel gar ist, schlägt man die Garflüssigkeit mit Eigelben über einem Wasserbad auf, fügt zimmerwarme Butter, Salz und Pfeffer hinzu und erhält eine Butterschaumsauce, die alles in sich hat, was der Spargel beim Garen notwendigerweise verliert.

Daß neue Kartoffeln, Morcheln, Schinken, Kalbsschnitzel den Spargel vorzüglich begleiten, ist kein Geheimrezept, zum Glück. Versuchen Sie aber auch mal etwas anderes: Spargel im Kräuterbackteig mit Schinkenremoulade. Dazu kochen Sie den geschälten Spargel in einem Spargelfond aus etwas Wasser, geschälter Zitrone, Salz, Zucker und Butter etwa fünf Minuten lang. Danach schrecken Sie ihn mit Eiswasser ab, damit die Garung unterbrochen wird. Für den Teig mixen Sie Eigelbe, Wasser, Mehl und Stärkemehl mit dem Zauberstab und rühren Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Salz und etwas Sojasauce darunter. Der Spargel wird in Mehl gewälzt, durch den Teig gezogen und in heißem Butterschmalz goldbraun ausgebacken. Für die Sauce wird eine Mayonnaise mit Senf, Ei, Salz, Zitronensaft, Chili aus der Gewürzmühle und Öl folgendes beigegeben: gewürfelter gekochter Schinken, gewürfelte Gewürzgurke, Essig von der Gewürzgurke, gewürfelte Radieschen, Schalotten, Petersilie und hartgekochtes Ei.

Und nun der Gipfel: Spargelstangen werden in der Pfanne mit Butterschmalz wie Steaks gebraten. Wenn sie weich sind, kommen sie vom Feuer, und nun werden gehackte Walnußkerne in Walnußöl geröstet. Der Spargel kommt dazu, ein Hauch von weißem Balsamico-Essig wird darübergesprüht, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker kommt daran, gehackte Petersilie und dazu frisch gebratene Riesengarnelen. Der Duft des Meeres und das warme Nußöl bilden mit dem Spargel eine Harmonie, von der wir uns bisher nichts träumen ließen.

Sonnenstrahl im Winter

"Nach grüner Farb mein Herz verlangt", fängt ein altes Volkslied an, das die Sehnsucht im Winter nicht nur nach dem Grün der Buchenwälder, sondern auch nach einem frischen Salat zum Thema hat. In meiner Kindheit habe ich diese Sehnsucht noch kennengelernt, denn es hat eben noch nicht alles zu jeder Zeit gegeben. Ein großes Beet im Garten mit "Vogersalat", wie bei uns in der Steiermark der Feldsalat genannt wird, leuchtet im winterlichen Grau und Braun so intensiv grün, daß man glaubt, man träumt, solch ein dunkles starkes Flaschengrün kommt in der Natur nur ganz selten vor. Die Köpfchen oder kleinen Strünke, die man erntete, waren so steif und fest, als hätte die Kälte sie erstarren lassen.

Ich gehöre wahrlich nicht zu den Köchen, die über den Fortschritt jammern, und bin davon überzeugt, daß die Küche von vielen Entwicklungen profitiert, aber beim Feldsalat bleibe ich skeptisch: einen solch dunklen und festen Feldsalat, der auch nach der Hinzufügung von Essig und Öl als schöner Berg auf dem Teller steht und nicht zusammensinkt, findet man heute nur mit großen Schwierigkeiten. Die Blätter sind heute meist hellgrün, und die Struktur ist viel schwächer - ein Feldsalat muß jetzt ganz schnell gegessen werden.

Vor anderthalb Jahren hat mich eine Bäuerin aus Fußgönnheim in der Pfalz mit zwei Steigen im Garten gezogenem Feldsalat überrascht; da war der Geschmack meiner Jugend wieder da. Deshalb möchte ich meine Leser dazu ermutigen, nach guten Produkten ruhig einmal Ausschau zu halten und auch zu akzeptieren, daß sie ein wenig teurer sein müssen, um für einen kleinen Produzenten die Arbeit zu lohnen. In der Küche ist der Feldsalat übrigens gar nicht so sehr beliebt, denn er muß ganz sorgfältig geputzt werden. Die Wurzeln sind bitter, und zwischen den schönen runden Blättern verbirgt sich immer ein Sandkorn. Ein drolliges Phänomen ist das: wenn man auf Sand beißt, scheint der Feldsalat sein ganzes köstliches Aroma zu verlieren.

Beim Feldsalat bin ich ein Purist, denn der Eigengeschmack ist so zart, daß er leicht überdeckt werden kann. Eine einfache kleine Vorspeise kann so aussehen: eine Marinade nur aus Salz und Pfeffer, weißem Balsamico-Essig und einem Walnußöl von einem kleinen Hersteller rühren! Ich sehe noch meine Großmutter die Walnußkerne in lauwarmem Wasser einweichen, damit sie die bitteren Häutchen abziehen konnte. Dann wurden die Kerne erhitzt und dann gepreßt; so kam das süßliche Aroma voll zur Geltung. Zu dem Salat gibt es frisches Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch in der Pfanne gebraten.

Die beste Freundin des Feldsalates ist für mich die Kartoffel, Kartoffelrezepte gehören bei mir zum Feldsalat dazu. Zum Beispiel ein Kartoffel-Speck-Dressing: Guter geräucherter Bauchspeck wird in Würfeln mit etwas Butterschmalz angebraten. Dann gibt man Schalottenwürfel hinzu und löscht mit Essig und Brühe ab. Die Flüssigkeit leicht einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichzeitig hat man Pellkartoffeln gegart. Die werden nun geschält und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Den Kartoffelschnee verrührt man in der Pfanne und gibt das warme Dressing über den Salat.

Noch schöner kommt der Feldsalat mit einem köstlichen Kartoffelpüree zur Geltung. Wie man Kartoffelpüree macht, wissen Sie schon? Hier mein Rezept: Sie kochen Kartoffeln in der Schale zehn Minuten lang. Dann geben Sie sie, in Alu-Folie verpackt, für fünfundvierzig Minuten bei zweihundert Grad in den Ofen, wie für "baked potatoes". Inzwischen kochen Sie Milch und Sahne und würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Die Kartoffeln werden aus dem Ofen geholt, geschält und in die Milch-Sahne-Mischung gepreßt. Mit dem Rührblitz - das ist ein Schneebesen, dessen Stäbe in kleine Kugeln auslaufen, eine sehr nützliche Kücheninnovation - schlagen Sie das Püree auf - nie mit dem Pürierstab, der macht das herrliche Püree zu einer lehmigen Masse! Die Vollendung bringen Schlagsahne aus zwei Eßlöffeln Sahne, behutsam unter das Püree gehoben, und verfeinert mit etwas Trüffelöl. Den Feldsalat dazu nur mit gutem Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer anmachen. Ein paar Streifen von frisch gebratener Maispouardenbrust und ein paar Scheibchen frisch gehobelter Alba-Trüffel machen aus diesem bäuerlichen Winterschmaus eine große Delikatesse.

Wer zuviel Feldsalat gekauft hat, kann daraus auch eine Suppe kochen. Schalotten mit Knoblauch werden mit heißer Butter angeschwitzt, mit trockenem Wermut, Weißwein und Geflügelbrühe aufgefüllt. Wenn die Flüssigkeit etwas reduziert ist, kommt Sahne hinzu. Der Feldsalat wird mit Knoblauch und Olivenöl mit dem Zauberstab in eine Art Pesto verwandelt. Wenn dieses Pesto in die Suppe kommt, darf sie nicht mehr kochen, sonst wird der Feldsalat grau! Gleichzeitig brät man Kartoffel und Speckwürfelchen, läßt das Fett im Sieb abtropfen und mischt in Streifen geschnittene Minze und blanchierte Erbsen darunter - die Einlage der Feldsalatsuppe. Das ist eine Frühlingssuppe im tiefsten Winter, damit uns das Warten auf die Sonne nicht zu lang wird.

Ein Fest in satten Farben

Im Herbst haben wir in der Steiermark den Rotkohl geerntet. Das war eine Kunst, denn die Wurzel mußte dranbleiben. Im Keller war ein Sandhaufen aufgeschüttet, dahinein wurde der Rotkohl mit seiner Wurzel gleichsam eingepflanzt, so blieb er lange frisch. Meine Mutter sagte, wenn Rotkohl auf den Tisch kam: "Rotkohl ist gesund. Von Rotkohl bekommst du schöne Gesichtsfarbe, und außerdem ist er gut fürs Blut." Ich vermute, daß es die kräftigen Farben des Rotkohls waren, die meiner Mutter und vielen Müttern vor ihr diese Vorstellungen eingegeben haben. Bei uns hieß der Rotkohl übrigens "Blaukraut", und das stimmt, was den Saft angeht, sogar noch ein bißchen mehr - blaurot oder gar purpurn könnte man den Rotkohlton nennen. Und dennoch ist er ein rustikales Gemüse, das denn auch vielerorts einfach nur "heiß gemacht" auf den Teller kommt. Rotkohlernten war für mich immer ganz intensiv mit Herbstbildern verbunden, starken Farben, Sonne, aber schon kühlen Nächten; als Kind habe ich den Abschied von einer vielfältigen bunten Natur als besonders traurig empfunden. Wer konnte schon wissen, ob all das, was nun welk wurde und abstarb, wirklich einmal wiederkam? Weißkohl wurde nach der Ernte sofort geschabt, eingesalzen, im Faß dicht mit Füßen zusammengetreten - sechs Wochen später war das Sauerkraut fertig gegoren. Aber den Rotkohl aßen wir frisch, die Finger wurden blau beim Schnippeln.

Neben dem charakteristischen Kohlgeschmack hat der Rotkohl viel von einer geradezu obsthaften Süße. Es steckt mehr in diesem Bauernkohl, als man zunächst meint. Rotkohl muß mit viel Liebe und Aufmerksamkeit gekocht werden, wenn der Koch herausholen will, was in ihm steckt. Ich habe schon viele Rezepte veröffentlicht, aber wenige haben mir soviel Beifall eingetragen wie ein Rotkohlrezept. Viele Leute scheinen zu ahnen, wie ein ideales Rotkraut aussehen sollte, aber was dazugehört, das wußten sie nicht. Hier kommt mein Rat: Schaben Sie einen Rotkohlschopf klein; geschälte und entkernte Äpfel werden grob gestiftelt und unter den Rotkohl gemischt. Jetzt kommen noch Zitronensaft, etwas Essig, ein Eßlöffel Zucker und eine Prise Salz dazu; wenn Sie es greifbar haben, auch noch fünf Eßlöffel Apfelmus. Und das alles einen Tag bevor Sie Ihr Rotkraut auf den Tisch bringen wollen, denn nun muß es zugedeckt für vierundzwanzig Stunden im Kühlschrank ziehen. Am nächsten Tag wird ein Eßlöffel Zucker in Gänseschmalz leicht karamelisiert, mit etwas Essig abgelöscht. Zwiebelstreifen werden dazugegeben und angedünstet. Der marinierte Rotkohl, ein Eßlöffel schwarzes Johannisbeergelee, zwei Zimtstangen und ein Viertelliter Rotwein werden nun in diesem Gänseschmalz im geschlossenen Topf im Backofen bei 175 Grad etwa eine halbe Stunde gegart.

Was die große Küche mit dem Rotkohl anstellen kann, geschieht nach dem Motto: Wer keine Arbeit in der Küche hat, macht sich welche! Das Resultat ist allerdings außerordentlich. Die Roulade ist so ordinär wie der Rotkohl? Hier kommen meine Rotkohlrouladen als Gegenbeweis: Man schneidet den Strunk aus dem Kohlkopf, sticht mit einer großen Gabel hinein und taucht ihn so in einen Topf kochendes Salzwasser. Wenn das äußerste Blatt weich ist, löst man es ab, legt es auf ein Tuch, trocknet es und füllt es mit folgender Masse: Gehacktes von der Rehkeule, geröstete Weißbrotwürfel, Salz, Pfeffer, gemahlener Wacholder, Nelken, Orangenschale, Preiselbeeren, Chili, Petersilie. Diese Rouladen in der Pfanne anbraten, mit Portwein, Rotwein, Wildfond ablöschen, viel geschnittene rote Zwiebeln mitbraten, Salz und Pfeffer dazu, das Ganze im Ofen langsam schmoren lassen. Jetzt kommen die Rouladen aus dem Topf heraus, die Sauce wird eingekocht, bis sie eine sämige Konsistenz hat, und kann mit Sahne verfeinert werden.

Dazu gibt es etwas ganz Verrücktes: gebackene Rotkrautknödel, damit wir den Rotkohl auf dem Höhepunkt erleben. Wir nehmen ein auf oben beschriebene Weise vorbereitetes Rotkraut, drücken die Flüssigkeit heraus und machen mit dem Eisportionierer Kugeln daraus, die ins Tiefkühlfach kommen. Wenn sie fest sind, werden diese Knödel wie ein Schnitzel mit Mehl, Ei und Bröseln paniert und im heißen Öl ausgebacken. Wichtig: Vor dem Servieren muß man die Knödel halbieren, damit der Duft der Rotkohlgewürze dem Hungrigen in die Nase steigt und ihm das Schönste verheißt. Für den erfahrenen Genießer ist dieser Duft, wenn die Speisen auf dem Tisch erscheinen, der höchste Moment einer Mahlzeit. Ich empfehle zu meinem Rotkraut einen samtroten Burgunderwein - ein Fest in satten, dunklen Farben.

Biedermann und Kosmopolit

Ein Kürbisfeld im Herbst sieht aus, als seien alle Sterne der Milchstraße als dicke goldgelbe Kugeln auf einmal auf den Acker gefallen. So hab' ich mir das als Kind vorgestellt. Wenn der Kürbis im Bauerngärtchen hinter dem Haus unter großen Blättern so vor sich hin wächst und allmählich anschwillt, nimmt man ihn zunächst kaum wahr, aber dann liegt er plötzlich dick und fertig da. Das hat schon etwas Unheimliches, was die Natur da ausbrütet. Der Kürbis ist lange Zeit ein Volksnahrungsmittel gewesen, in der feinen Küche hat er nichts zu suchen gehabt. Wenn wir die letzten Jahrzehnte überblicken, haben wir in der Küche ja überhaupt eine große Umwertung erlebt. Was als simpel und volkstümlich galt, ist von den Gourmets inzwischen als großer Geschmacksreiz entdeckt worden, man denke nur an den Hering und das Kaninchen.

Für einen steirischen Bauern war ein Kürbis einfach Fleischersatz. Eine dicke Kürbisscheibe wurde wie ein Schnitzel paniert, in Fett ausgebacken und kam dann mit "Häuptesalat" (Kopfsalat) und selbstgemachter Remouladensauce aus Eiern vom eigenen Huhn auf den Tisch. In meiner Jugend war der Kürbis für mich mit einer der wichtigsten steirischen Delikatessen verbunden, dem Kürbiskernöl, das etwas so Besonderes ist, daß ich später noch einmal darauf zu sprechen kommen werde. Da saßen wir und holten die großen grünen, sehr hübsch geformten Kürbiskerne aus dem orangefarbenen Fleisch heraus - drei Kilo getrocknete Kerne für einen Liter Öl. Für ein Kind sind alle Arbeiten schwierig, wo man so wenig greifbaren Erfolg sieht!

Was den Kürbis aus der kleinbäuerlichen Wohnküche auf die Speisekarten der nobelsten Restaurants gebracht hat, ist sein eigentümlich zwischen dem Süßen und dem Salzigen schwankender Charakter, der dann schließlich aber doch eher in das Reich der salzigen Speisen gehört, obwohl es auch sehr schöne Rezepte für Kürbissüßspeisen gibt. Süßsaures liebt man in Asien, da stellt sich der biedere Kürbis auf einmal als Kosmopolit heraus. Wie eine Kreuzung aus Tomate und Honigmelone schmeckt der Kürbis - diese Mischung führt einen Koch mit Phantasie zu sehr verführerischen Kombinationen.

Zunächst will ich aber sagen, wie man den Kürbis pur genießen kann, um seinen Geschmack kennenzulernen. Dazu wird der Kürbis wie eine Karotte geraspelt oder gehobelt, eingesalzen, in ein Tuch getan und das Wasser herausgedrückt. Zwiebeln und Knoblauch werden in Butter angeröstet, der Kürbis kommt dazu, das Gemüse wird mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel gewürzt, im eigenen Saft gedünstet, und der Saft wird zum Schluß ganz leicht mit Stärkemehl gebunden. An Festtagen tat meine Mutter noch einen guten Schöpflöffel Rahm dazu - das war für uns die häufigste Art, Kürbis zu essen.

Aber wenn Sie einen süßsauren Kürbissalat mit sweet chili versuchen, haben Sie mit der Zunge eine Reise nach Kalifornien oder Thailand gemacht und denken überhaupt nicht mehr an mitteleuropäische Dörfer. Auch ein köstliches Chutney kann man aus Kürbistücken machen, indem man sie mit grünem Pfeffer und Limone einlegt, das ist eine raffinierte Weiterentwicklung des wohl bekannten süß-sauer eingelegten Kürbis, wie er im Osten, auch in Rußland, beliebt ist. Solch ein Chutney geht gut mit gekochtem Rindfleisch zusammen. Man kann den Kürbis auch mit einem Kugelausstecher rund ausstechen und mit Essig, braunem Zucker, Honig, Weißwein, Wasser, Chili, Lorbeerblatt, Salz einwecken. Ein Carpaccio oder ein Backhendl bekommt so einen kräftigen Kontrast. Solche Verbindungen sind das, was ich mir unter "kreativer Küche" - ein oft mit Vorsicht zu gebrauchender Begriff - vorstelle. "Kürbisschaum mit gefüllter Wachtelbrust auf Karamelsauce mit Zimt" - das gibt es wirklich, aber muß es das geben? Bei einem selten auf dem Speiseplan erscheinenden Gemüse sollte man vor allem darauf achten, es gut zur Geltung zu bringen, und keine Angst haben, "konservativ" zu sein!

Großen Effekt macht immer eine Kürbisrahmsuppe. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, die Kürbiswürfel dazugeben, mit Curry leicht abstäuben und mit Weißwein ablöschen. Jetzt wird der Topf mit Geflügelsuppe und Sahne aufgefüllt. Leicht einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Kürbis weich ist, alles fein pürieren und mit ausgebackenen Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen, "Gemüsestroh", in einem ausgehöhlten Kürbis anrichten. Dann ist die "Erntedankfest"-Stimmung perfekt.

Nicht waschen, nur putzen

Warum sagt man: "Darauf gebe ich keinen Pfifferling?" Das habe ich nie verstanden. Pfifferlinge waren für mich als steirischer Bauernbub immer etwas sehr Kostbares, und als Koch schätze ich sie natürlich noch viel mehr. In meinen Jugendjahren war der Herbst ganz selbstverständlich mit dem Pilzsammeln verbunden. Nachmittage lang sind wir mit Körben durch die Wälder gezogen, die besten unter uns haben die Pilze riechen können. Und tatsächlich ist der feine Waldbodengeruch, das Erdige, das Moosige, das sich auf eine unerklärliche Weise mit einer Ahnung von einem hellen, zarten Fleisch verbindet, das eigentlich Charakteristische an den Pilzen, vor allem den Edelpilzen wie dem seltenen Steinpilz - bei uns in der Steiermark "Herrenpilz" - und ebendem schon etwas häufigeren Pfifferling, den wir zu Haus "Eierschwammerl" genannt haben.

Viele Pfifferlinge habe ich gesammelt, aber nicht viele habe ich gegessen, dazu waren wir zu sparsam, ein schön gefüllter Pfifferlingskorb bringt gutes Geld. Ich spüre noch das Hänsel-und-Gretel-Gefühl im dunklen Wald, wenn die Stimmen der anderen sich entfernten. Außerdem hat man vor den Pilzen Respekt gehabt; es konnte ja auch ein Giftpilz darunter sein, der dann eine ganze schmausende Hochzeitsgesellschaft wegraffte. Nun, der gelbe Pfifferling, dies fleischige Trompetchen, ist auch für ein Kind leicht zu erkennen. Als Pilzsammler habe ich die Pilze für den Verkauf schön naß gemacht, damit sie saftig und appetitlich glänzten. Der Pfifferling fällt nach einer Zeit dann leicht etwas zusammen, da hab ich sie vor dem Anbieten ordentlich trinken lassen. Als Koch heute kann mich diese Erinnerung schier zur Verzweiflung treiben: Pilze ins Wasser legen! Pilze waschen! Wenn ich in meiner Küche heute einen jungen Mitarbeiter beim Pilzewaschen sehen würde, dann bekäme er die schlimmste Strafe - er müßte sie essen. Der Pilzgeschmack ist so zart und so leicht zu zerstören wie ein schöner Traum. Wasser verwandelt einen Pilz, schon gar einen Edelpilz, in einen nach gar nichts mehr schmeckenden Wasserschwamm, der Name "Schwammerl" besteht nämlich zu recht. Das Pilzputzen ist Arbeit. Diese große Delikatesse, die für mich am allerbesten schmeckt, wenn man nicht zu viel damit anstellt, verlangt trotzdem Vorbereitung.

Als Pilzsammler habe ich vor allem nach den großen Pfifferlingen Ausschau gehalten, die machen den Korb schneller voll. Als Koch heute weiß ich, daß gerade die kleinen am meisten Aroma haben; außerdem sehen sie auf dem Teller besser aus. Aber an den kleinen putzt man auch länger! Neulich haben wir in der Familie Wild mit Pfifferlingen gegessen - für die vier Teller sind zwei Stunden lang Pfifferlinge geputzt worden, mit einem Tuch vorsichtig abreiben, mit einem Pinsel die Erde und mit dem Küchenmesser die unschönen Stellen

entfernen. Man muß die Putzerei eben ganz einfach schon zu einem Teil des Festes erklären und ein schönes Glas Wein dazu trinken, während man den Pilzgeruch einatmet.

Nach dem Putzen geht's dafür schnell, es wird beinahe ein bißchen hektisch. Im geschmacksneutralen Öl oder Butterschmalz werden die Pfifferlinge heiß angebraten, bis das Wasser aus ihnen heraustritt, und Sie, wenn Sie die Ohren spitzen, ein ganz leises Pfeifen hören - die Pfifferlinge "flöten", sagen wir Köche. Jetzt kommen sie in ein Sieb, und in die Pfanne wurden hauchfein gehackte Schalotten gegeben (vorher heiß abspülen, damit sie nicht zu scharf sind! Der Pfifferling will keine Konkurrenz!) Eine Messerspitze Knoblauch kommt dazu, mit kräftiger Hühnerbrühe werden die Bratstoffe in der Pfanne gelöst.

Dann wird dieser Fond durch ein Sieb geschüttet, mit Sahne eingekocht und mit einem Zauberstab aufgeschäumt - aber kein Stärkemehl zum Binden dazutun, sonst kann die Zunge den Pfifferlingsgeschmack nicht aufnehmen. Salz und Pfeffer kommen an die Sauce - ich tue sogar einen Hauch Chili aus der Gewürzmühle daran -, und jetzt werden die Pfifferlinge in der Sauce wieder erwärmt, frische Blatt Petersilie, abgezipfter Zitronenthymian und ein Eßlöffel geschlagene Sahne werden daruntergehoben, und Ihr Pilzragout ist fertig. Dazu gehört ein Semmelknödel, oder ein in der Pfanne mit Knoblauch und Olivenöl geröstetes Baguette oder hausgemachte Nudeln - mein Rat: tun Sie in den Nudelteig etwas Trüffelöl. Als Wein empfehle ich einen Chardonnay oder Weißburgunder. So feiern Sie den Wald und den Pilz und den Herbst am schönsten.

Kräuter und Gewürze

Unentbehrliche Verfeinerungen für die gute Küche



Auf Wiederschmecken!

Mehr als fünfzigmal habe ich den Lesern dieser Zeitung aus meiner Küche etwas vorgeplaudert; nun ist es Zeit, daß der Koch sich wieder zu seinen Töpfen begibt. Sein schönster Lohn wäre, wenn die Leser es ihm nachtäten und sich zum Selberkochen angeregt fühlen würden. Mit dem Kochen ist es wie mit der Kunst: Kennerschaft entsteht nicht aus dem Lesen, sondern aus reichlicher Anschauung und Erfahrung. Ich bin überzeugt, meine Kollegen Gourmet-Köche stimmen mir zu - je mehr Menschen zu Hause gut essen, desto mehr werden die Leistungen der Haute cuisine wirklich zu schätzen verstehen.

Wenn das große Diner an sein Ende gelangt, weiß man etwas Erfrischendes zu schätzen. Deshalb habe ich als letztes Thema meiner Kolumne die Pfefferminze ausgewählt. Mit ihren Blättern ist seit alters her der Gedanke an Reinlichkeit und Frische verbunden, so daß die Zahnpasta-Fabrikanten nichts Schlaueres tun konnten, als ihr Produkt reichlich mit Pfefferminzgeschmack zu versehen. Einen Gefallen getan haben sie der Minze damit nicht, denn so lieb und wert uns die Zahnpasta ist, kulinarische Phantasien verbinden sich nicht mit ihr. Und dennoch ist die Pfefferminze, richtig angewandt, ein unentbehrliches Kräutlein für die Küche und die Herstellung von Süßspeisen. Exklusiv ist sie aber nicht. Meine Mutter sagte: "Pfefferminze wächst wie Unkraut." Das kann auch verfolgen, wer nur einen Blumenkasten auf der Fensterbank als Garten hat. Die Pfefferminze nimmt nicht übel, wenn man ihre Blätter erntet, sie wächst dann nur noch schneller. Diese Fülle stand lange in seltsamem Gegensatz zu der Seltenheit der Pfefferminze auf den großen Märkten. Als ich zu kochen begann, waren in Deutschland noch die Birne Hélène, der Pfirsich Melba und Coupe Danemarck auf allen Speisekarten der Inbegriff der Süßspeisen. Als ich auf der Suche nach einer neuartigen Präsentation des Desserts meine mit bunten Fruchtsaucen dekorierten, wie abstrakte Gemälde gestalteten großen Süßspeiseteller entwickelte, wurde die Pfefferminze mir bald unentbehrlich.

Was die Petersilie für eine Platte mit gekochtem Schinken ist, wurde für mich die Pfefferminze als Schmuck eines Sorbets oder Parfaits. Ich habe damit aber auch einmal eine herbe Zurechtweisung einstecken müssen. Ein Gast aß als erstes das Pfefferminzblatt und beschwerte sich dann, die würzige Schärfe habe ihm den ganzen Geschmack für das Dessert genommen. Trotzdem habe ich mich nie entschließen können, auf die aromatische Minze als Zier meiner süßen Teller zu verzichten. Ihr bloßer Anblick läßt den Eindruck von Appetitlichkeit und Gesundheit aufkommen, und das Auge spielt für das Urteil der Zunge keine geringe Rolle.

Auf Münchens Viktualienmarkt versorgte mich die beste Marktfrau Deutschlands, Irmgard Rottler, mit Minze. Seitdem ich auf der Stromburg zwischen romanischen Mauern Platz für einen mittelalterlichen Kräutergarten habe,

schwelge ich in Minzesorten aller Geschmacksnuancen - von der Apfelminze bis zur Basilikumminze. Man versteht dann besser, daß die Minze auch salzige Gerichte begleiten kann. Wer die englische Küche kennt, hat auch schon Lammkeule mit mint-jelly gegessen. Ich schlage Ihnen hier zunächst einen Tintenfischsalat mit Minze vor. Küchenfertigen Tintenfisch läßt man dazu in reichlich Salzwasser garen, nimmt ihn heraus und schneidet ihn in mundgerechte Stücke. Gehäutete Tomaten werden in Streifen geschnitten. Geschälte Zwiebeln schneidet man in feine Ringe, entkernte Chilischoten und Minze in feine Streifen. Das Ganze wird vermischt und mit Zitronensaft, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer gewürzt. Eine köstliche Kombination ist Zucchini mit Minze; die Neapolitaner behaupten, schon der römische Kochbuchautor Apicius habe sie gekannt. Hier meine Zuccinischaumsuppe mit Parmaschinken und Pfefferminze. Kleingeschnittene Schalotten und gehackter Knoblauch werden mit Butter angeschwitzt, dann kommen in grobe Würfel geschnittene Zucchini hinzu und werden kurz mitgebraten. Das Ganze wird mit Geflügelfond aufgefüllt, den man kurz aufkochen läßt und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmeckt. Nun püriert man den Topfinhalt mit einem Stabmixer, gibt das Ganze durch ein Sieb, fügt Sahne hinzu und läßt nochmals kurz aufkochen. Geschlagene Sahne wird unter die Suppe gehoben, mit Pfeffer und Salz wird abgeschmeckt. In dünne Streifen geschnittener Parmaschinken ist die Einlage dieser Suppe, gleichfalls in Streifen geschnittene Pfefferminzblättchen werden darübergestreut. Zum Abschluß ein süßes Champagner-süppchen mit Joghurt-Minz-Terrine und Erdbeeren. Eingeweichte Gelatineblätter werden in etwas Weißwein erwärmt, Zucker wird darin aufgelöst. Mit weiterem Weißwein, Zitronensaft, Orangen- und Zitronenschale wird das Ganze glattgerührt. Die Schüssel stellt man in den Kühlschrank. Wenn die Masse zu stocken beginnt, hebt man mit einer Schöpfkelle vorsichtig Champagner unter und gibt die Schüssel zurück in den Kühlschrank; jetzt darf sie nicht mehr bewegt werden. Inzwischen werden Joghurt, Puderzucker, Saft und Schale von der Limette gut verrührt. In warmer Milch löst man aufgeweichte Gelatineblätter auf, die danach vorsichtig unter die Joghurtmasse gerührt werden. Geschlagene Sahne und geschlagenes Eiweiß werden mit gehackter Minze gleichfalls unter die Joghurtmasse gehoben. In eine mit Folie ausgelegte Terrinenform wird die Masse hineingefüllt und zwei Stunden kaltgestellt. Nun richtet man das Champagner-süppchen in geeisten tiefen Tellern an, schneidet die Joghurt-Minz-Terrine in Scheiben und legt sie auf das Süppchen; mit Melonenkugeln und Erdbeeren wird dekoriert.

Meine Mutter, die Sie in meiner Kolumne gut kennengelernt haben, hat ein solches Dessert nie bereitet, aber sie hat die Geschmacksgrundlagen bei mir gelegt, die mir möglich machten, Neues zu entwickeln. In der Kindheit wird der Geschmack geprägt, der einen ein Leben lang begleitet. Vom Bauerngarten zur großen Küche ist es dann, so will mir oft scheinen, nur ein einziger kleiner Schritt.

Triangel gibt den Ton an

Die Zwiebel ist nach Salz und Pfeffer das vielleicht unentbehrlichste Gewürz in der Küche. Kochen ohne Zwiebeln, das ist eine traurige Sache. Sie geben dem Geschmack die saftige Tiefe und schmelzen die Bestandteile einer Sauce erst zusammen. Die Arbeit mit der Zwiebel ist freilich weniger angenehm. Für mich als Kind war schon das Zwiebelausmachen ein gemischtes Vergnügen: Ich mochte nämlich keine Erde anfassen - ein schöner Bauernbub war das, werden Sie sagen, ich bin dann schließlich auch hinterm Kochtopf gelandet. Noch schlimmer war das Zwiebelschälen. Da heulte ich, als ob ich alle meine Sünden auf einmal bereute.

Zwiebel ist nicht gleich Zwiebel. Die großen Metzgerzwiebeln sind eher scharf, die weißen Zwiebeln aus dem Mittelmeerraum haben eine milde Süße, die roten Zwiebeln geben einen kräftigen Farbreiz. Wenn es im Frühling die ersten Frühlingszwiebeln gab, war die Freude stets groß, denn die im Keller eingelagerten Zwiebeln fingen schon an auszutrocknen. Zwiebeln lassen sich zwar gut lagern, frisch sind sie aber dennoch am besten, wenn sich der Saft mit den beißenden Aromastoffen die Waage hält. Die größten Übel der Welt muß man geduldig hinnehmen - gilt das auch für die Tränen beim Zwiebelschneiden? Ein wenig mildern kann man die Heulerei schon. Vor allem nehme man ein scharf geschliffenes Messer, keinesfalls ein Sägemesser, damit man die Zwiebel nicht zerdrückt oder zerreißt und den Saft in den Stücken läßt. Es hilft auch, wenn man das Brett und die Zwiebeln vorher gut naß macht. Wer immer noch klagt, der setze sich eine Taucherbrille auf. Geschnittene Zwiebeln sollte man nicht lange stehenlassen, sie werden an der Luft nicht besser.

Für ein Lachstatar oder einen gebratenen Fisch empfehle ich keine Zwiebeln, sondern haarfein geschnittene Eschalotten - wenn man im Tatar auf ein größeres Zwiebelstück beißt, macht man sich den ganzen Geschmack kaputt. An beinahe jedem Gericht ist die Zwiebel beteiligt, manchmal nur am Rande, wie im großen Orchester die Triangel, aber manchmal auch in der Hauptrolle. Wir Steiermärker leben nahe an Italien, und so war die Kalbsleber alla veneziana auch zu uns gedrungen. Dazu werden junge Zwiebeln geschnitten und in Butter bei milder Hitze goldbraun gebraten. Die ebenfalls in feine Streifen geschnittene Kalbsleber wird kurz dazugegeben und das Ganze vor dem Servieren mit gehackter Blatt Petersilie bestreut und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Dazu ein Sahnekartoffelpüree - ein klassisches und dazu unübertrefflich einfaches Gericht. Zu rotem Fleisch, zu Lamm, Wild und zum Steak ist eine Zwiebelsauce die vorzügliche Ergänzung. Streifen von roten Zwiebeln werden dafür in Butterschmalz angedünstet, mit Honig glasiert, mit Balsamico-Essig abgelöscht, mit Rotwein und Portwein eingekocht, mit Salz, Pfeffer und Chili gewürzt und

mit eingerührter Butter angereichert. Je nach Bedarf kann man diese Sauce auch noch mit feingehacktem Thymian und Rosmarin würzen. Mit Kartoffelgratin erhebt sie das Fleisch zu einem Festmahl.

Für meine Lehrchefin war ein Herrengulasch mit Spiegelei und Frankfurter Würstchen das Aushängeschild ihres Restaurants. Als Hommage an diese hochbegabte Frau hier mein Rinder-Zwiebel-Gulasch mit Kümmelkartoffeln. Auf 800 Gramm Rindfleisch vom Bug sollen mindestens 800 Gramm rote Zwiebeln kommen. Sie werden geschält und in feine Streifen geschnitten. Inzwischen wird das Fleisch in einem großen Topf mit Öl kräftig angebraten, herausgenommen und beiseite gestellt. Im selben Topf werden nun die Zwiebeln mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen angebraten, mit Paprikapulver gewürzt, mit Tomatenmark versetzt, das leicht angeröstet wird, und mit Essig abgelöscht. Nun gießt man Rinderbrühe hinzu und gibt auch das Fleisch wieder in den Topf. Pfeffer, Lorbeer und Kümmel würzen das Fleisch, das nun unter dem Deckel bei milder Hitze 30 Minuten lang schmort. Dann nimmt man das Fleisch wieder heraus und stellt es warm, während die Sauce noch etwa eine halbe Stunde weiterkocht. Man passiert sie durch ein feinmaschiges Sieb und gibt nun wieder das Fleisch mit 200 Gramm Perlzwiebeln und Zitronenschale hinein, das Ganze wird mit Salz, Pfeffer und Thymian gewürzt und schmort weitere 30 bis 50 Minuten. Währenddessen gart man Kartoffeln in der Schale und gibt Salz und Kümmel ins Kochwasser. Dann werden sie geschält, in heißem Butterschmalz mit Kümmel in der Pfanne geschwenkt, gesalzen und mit Petersilie bestreut. Jetzt kann das Gulasch angerichtet werden.

Als ich nach Guldental kam, lernte ich den Brauch kennen, zum Federweißen einen Zwiebelkuchen zu essen. Hier also mein Speck-Zwiebel-Kuchen, obwohl es bis zur Weinlese noch ein wenig dauert. Mehl, Butter, Eigelb, Salz und Wasser werden zu einem glatten Teig geknetet, der im Kühlschrank anderthalb Stunden ruhen soll, danach dünn ausgerollt wird und den Boden einer Form bedeckt. Nun werden angebratene Speckwürfel, viel Zwiebelwürfel und Lauchstreifen, die angedünstet worden sind, nachdem sie abgekühlt sind, auf den Teig gegeben. Aus Eiern und Eigelben, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat wird ein Eierguß gerührt und über den Kuchen gegossen, dann wird geriebener Bergkäse darübergestreut. Bei 230 Grad backt der Kuchen im Ofen etwa zehn Minuten, danach bei 180 Grad noch einmal 15 bis 25 Minuten. Wenn Sie jetzt schon Lust darauf haben - es muß kein Federweißer sein, ein nicht gar so trockener Wein paßt ebenso gut.

Für den Frühling

Mein Großvater, der allein seine Wirtschaft geführt hat, besaß einen Kräutergarten, der sogar für meine Mutter ein Geheimnis geblieben ist. Was da an grünen Blättchen sproß, ging in seiner Vielfalt weit über die Küchenkräuter hinaus, die uns allgemein bekannt gewesen sind, und das waren vor allem drei: Petersilie, Schnittlauch und Dill. Aber was mein Großvater aus seinem Gärtchen zupfte, das konnte er manchmal nicht einmal mit einem Bauernnamen bezeichnen. Wenn ich ihm geholfen hatte, machte er mir ein Spiegelei und schnitt dazu dunkle Blättchen in feine Streifen. Damit bescherte er mir eines der größten Geschmackserlebnisse meines Lebens. Lange bin ich auf der Suche nach diesem Geschmack gewesen, bis ich das Kräutlein aus dem Großvatergarten endlich wiedergefunden habe: Es war die wilde, dunkle Pfefferminze, die da an schattiger Stelle wuchs.

Liebstockel gehörte in meiner Jugend zu den Kräutern, die beinahe wild in großen Büschen wuchsen. Die Petersilie war immer die glatte und nicht die krause, und ich schwöre heute noch, daß die glatte einen stärkeren Geschmack hat. Wichtig ist bei den Kräutern aber auch die frische grüne Farbe, die ein Gericht, das mit gehackten Kräutern bestreut ist, gleich soviel appetitlicher aussehen läßt. Meine Mutter hielt deswegen stets etwas gehackte Petersilie zurück, wenn die andern schon bei der Suppe saßen. Ich kam als letzter aus der Schule und sollte auch nicht auf braungewordene Petersilie blicken müssen. Gehackter Schnittlauch gehörte bei uns vor allem aufs Butterbrot - ein ländliches Roggenbrot mit einer guten gesalzenen Butter und Schnittlauch ist auch heute noch für mich eine große Delikatesse. Aber obwohl wir so nah am Süden lebten, sind frischer Thymian und Rosmarin doch nicht zu uns herübergekommen, und auch von Kerbel und Majoran, Minze und Zitronenmelisse hat man kaum Gebrauch gemacht; Salbei und Fenchel wurden nur für Gesundheitstees gesammelt, die wurden bündelweise auf großen Lattenrosten getrocknet. Erst in meiner Lehrzeit habe ich mich mit den Kräutern, dieser wesentlichen Ingredienz aller höheren Kochkunst, systematisch beschäftigen müssen, dabei allerdings auch oft genug geseufzt. Denn für einen Lehrbuben hieß es: jeden Tag von neuem Berge von Petersilie, Dill und Schnittlauch zu zerkleinern.

Und hier ist vielleicht der beste Ort, ein Wort zum Kräuterschneiden zu sagen. Es gibt heute die tollsten Küchenmaschinen, in die man selbstverständlich auch Kräuter hineingeben kann. Ein Knopfdruck, und sie sind in grünen Matsch verwandelt, eine dunkle Masse, aus der viel hellgrüner Saft herausgelaufen ist. Ich höre die Kräuter bei solcher Behandlung geradezu schreien. Beinahe genauso schlimm ist ein stumpfes Küchenmesser, das die Kräuter nicht schneidet, sondern zerdrückt. Kräuter müssen gewiegt werden; wie eine Kinderwiege muß die scharfgeschliffene gebogene Klinge eines großen Küchenmessers, dessen Griff man mit der ganzen Hand umfassen kann, über den Kräutern auf und nieder

gehen - die Messerspitze kann man mit den Fingern der anderen Hand niederhalten. So bleiben der Saft und die Farbe erhalten. Das Waschen, das Trockenschleudern und das Abzupfen sind dem Hacken natürlich vorangegangen.

Als ich in Guldental vor achtzehn Jahren im Restaurant Le Val d'Or zu kochen begann, mußte ich feststellen, daß das Angebot an frischen Kräutern auf den Märkten noch nicht sehr reichhaltig war. Ich habe mir deshalb auf der Stromburg einen langgehegten Wunsch erfüllt. In den alten Mauern ist ein 50 Quadratmeter großer Kräutergarten entstanden, der alles bietet, was die Seele des Kochs begehrt. Der Duft der Kräuter wirkt appetitanregend wie ein Aperitif. Ein Kräutergarten braucht nicht viel Platz, schon im Blumenkasten auf der Fensterbank kann man zum Beispiel Minze, Thymian und Rosmarin ziehen. Wer aber Kräuter im Bund gekauft hat, der stelle sie nicht wie Blumen in ein Wasserglas, wo sie allen Geschmack sehr schnell verlieren. Am besten bewahrt man Kräuter im festverschlossenen Gefrierbeutel mit etwas Feuchtigkeit im Kühlschrank auf oder auch in einer mit feuchtem Küchenkrepp ausgelegten Top-Serv-Schale mit Vakuumdeckel.

Jetzt im Frühling ist die Zeit des Bärlauchs, eines in den Auwäldern und Wiesen wachsenden wilden Knoblauchs mit einem sehr zarten, frischen Zwiebelgeschmack. Für ein gekräutertes Carpaccio vom Kalb mit Bärlauchpesto schneiden Sie Petersilie, Schnittlauch und Thymianblättchen fein, verteilen diese Kräuter auf einem der Länge nach aufgeschnittenen Kalbsfilet, rollen dieses Filet fest zusammen, drehen es in eine Aluminiumfolie und legen das Ganze für zwei Stunden ins Gefrierfach. Währenddessen bereiten Sie aus weißem Balsamico, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitrone und Senf eine sämige Sauce. Wenn das Fleisch gefroren ist, schneiden Sie es in sehr dünne Scheiben. Für das Bärlauchpesto hat man die maiglöckchenartigen Bärlauchblätter von den Stielen befreit und mischt sie nun in einem Küchenmixer zusammen mit Parmesan, Pinienkernen und Knoblauch. Olivenöl und Salz und Pfeffer kommen hinzu. Nun werden die Teller mit Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreut und mit den Fleischscheiben belegt. Mit Bärlauchpesto wird das Fleisch bestrichen, Würfel von einer gehäuteten Tomate werden darübergestreut, bunte Blattsalate und Kerbelsträußchen, die mit der Vinaigrette beträufelt werden, garnieren die Teller, und zum Schluß wird noch alter Pecorino darübergehobelt.

Für Fischravioli in Kräuterbutter macht man sich zunächst aus Mehl, Grieß, Salz, verquirlten Eiern, Olivenöl und Muskat einen Teig, den man eine Stunde im Kühlen ruhen läßt. Für die Füllung werden Lachs und Zander ganz fein gehackt, und zu dieser Masse kommen nun gewürfelter Lauch, Karotten, Staudensellerie und Eiweiß nebst etwas Speisestärke hinzu. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Curry, gemahlenem Chili und gehacktem Koriander wird abgeschmeckt. Aus dem ausgerollten Teig sticht man Teigplättchen heraus, bestreicht sie mit Ei, gibt die Fischfüllung darauf und deckt sie mit einem weiteren Teigplättchen ab. In kochendem Salzwasser garen die Ravioli in drei bis vier Minuten. Inzwischen hat man Butter mit

Zitronenthymianzweigen, gehackter Petersilie, zerdrückter Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer gemischt, läßt sie in der Pfanne schmelzen und aufschäumen und legt die Fischravioli hinein, denn Kräuter und Fisch sind besonders gern zusammen.

Ein scharfes Stück

Ein Steiermärker hat das Glück, kulinarisch in einer Weltgegend zu wohnen, in der die unterschiedlichsten Einflüsse in der Küche zusammenfließen. Italien ist nicht weit, aber Böhmen und Slowenien auch nicht, und der ungarische Einfluß ist ebenfalls schon groß. Außerdem gibt es auch noch eine original steirische Küche, die aber nah genug an Wien liegt, um auch hauptstädtische Verfeinerungen zu kennen. Purist kann ein steirischer Koch niemals werden, dazu locken zu viele Versuchungen nach allen Seiten. Den Geschmack für Paprika habe ich schon als kleines Kind mitbekommen, wenn wir am Sonntag nach der Kirche ins Wirtshaus gingen und dort als zweites Frühstück ein paar heiße Wiener Würstchen mit Gulaschsaucen bestellen durften. Aber was es mit dem Paprikapulver alles auf sich hat, das ich so häufig schon benutzt habe, durfte ich erst vor kurzem erfahren, als ich in Szeged bei einem der führenden Paprikahersteller den Betrieb besichtigte. Da sah ich, daß die Paprikaschoten, die zu Pulver verarbeitet werden, nur wenig mit der Gemüsepaprika zu tun haben, die viel fleischiger ist. Die ungarische Paprika sieht beinahe aus wie eine feuerrote, spitz zulaufende Chili-Schote. Diese Schoten werden von Hand geerntet und auf Schnüre gezogen; daraus wird dann eine Art Zopf geflochten und an der Hauswand zum Trocknen aufgehängt - das typische Bild aus der Puszta: die weißgekalkte Hauswand mit den tiefroten Paprikagehängen. Knochentrocken werden sie dann zur Paprikamühle geliefert. Dort benutzt man Steinmühlen wie für die Oliven, vor dem Mahlen werden die Schoten nach Reife und Farbintensität sortiert. Bei den guten Qualitäten werden Stiele und Kerne entfernt, die Schotenstücke klirren, wenn man mit der Hand in einen Behälter hineingreift, wie Porzellanscherben. Als Nicht-Ungar kennt man meist nur drei Sorten: edelsüßen, Rosen- und einfachen Paprika. Aber in Szeged hat sich vor meinen Augen eine ungeahnte Fülle aufgetan; es war wie in einer Farbenfabrik, diese Fülle von Rotabstufungen. Die Maßeinheit, mit der dort das Farbpigment gemessen wird, heißt "Asta". Danach hat das einfachste Paprikapulver von der Qualität "Rosza" 80 Asta. Es folgt "Edesnemes" mit 100 Asta, dann "Csiposce-mege" mit 115 bis 120 Asta, "Csemege" mit 120 Asta und schließlich "Különleges" mit 130 bis 140 Asta. Die deutschen Produkte sind meist von den Händlern zusammengemischt. Und nun kommt das Traurige: Wer sich aus Ungarn mit schönem frischem Paprikapulver reichlich eingedeckt hat, darf nun nicht hoffen, einen Vorrat für die nächsten Jahre zu haben. Paprikapulver ist leicht verderblich, hält am besten in einer Blechdose im Kühlschrank, aber ist schon nach acht Wochen deutlich schwächer im Geschmack. Beim Kochen mit Paprika ist eine Regel unbedingt zu beherzigen: Das Paprikapulver darf nicht heiß werden oder gar geröstet werden, sonst schmeckt es bitter, und die schönen Paprika-Bratkartoffeln sind verdorben.

Das Paprikarezept schlechthin ist das "Ungarische Kesselgulasch". Man nimmt fast genausoviel Zwiebeln wie Fleisch! Wenn ich 1,2 Kilogramm von der Rinderwade nehme und in drei mal drei Zentimeter große Würfel geschnitten habe, schäle ich ein Kilogramm Zwiebeln und schneide sie in feine Streifen. Die Zwiebeln werden jetzt in Butterschmalz in einem großen Topf goldgelb gebraten. 30 Gramm Paprikapulver, edelsüß, wird darüber gestäubt. Das Ganze wird mit Weinessig abgelöscht und mit Rinderfond aufgegossen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Tomatenviertel, Tomatenmark, Zitronenschale und Salz kommen dazu. Nach einer halben Stunde Köcheln wird der Topfinhalt mit dem Stabmixer fein püriert. Nun wird das Fleisch in Mehl gewälzt und in heißem Butterschmalz angebraten. Der Zwiebelsaft kommt darüber, mit Kümmel, Salz und Pfeffer wird abgeschmeckt, Knoblauch und Majoran werden beigegeben, und nun dünstet das Fleisch in dem Saft etwa eine halbe Stunde.

Zur Gemüsepaprika, die in Salaten und auf der Jausenplatte soviel Farbe gibt, möchte ich noch eine wichtige Erfahrung mitteilen. Unbekömmlich und schwer verdaulich an ihr ist die Schale - die sollte man unbedingt entfernen. Aber wie schält man eine Paprika? Die heutigen gezüchteten Paprika sind viel fleischiger als die Schoten aus unserem Garten, die ganz dünnwandig waren. Mit einem feinen Spargel- oder Apfelschäler kann man auch eine solche dicke Paprika von der Haut befreien. Die Italiener machen es so: Sie halbieren oder vierteln die große Schote, legen sie auf ein Blech, beträufeln sie mit Öl, schieben sie bei 220 bis 250 Grad in den Backofen, so daß die Hitze und die Feuchtigkeit die Haut Blasen werfen lassen, decken sie nach Herausnehmen aus dem Ofen mit einem feuchten Tuch ab und ziehen die Haut dann mit einem scharfen, spitzen Messer ab. Jetzt fehlt nicht mehr viel zu einer köstlichen kleinen Vorspeise zum Empfang der Gäste: Aus den gehäuteten Paprikastücken macht man ein feingehacktes Tartar, mit kleingehacktem Knoblauch, mit frischgezapftem Rosmarin, gutem Öl, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig. Dazu ein in der Pfanne geröstetes Weißbrot und ein Basilikum-Blatt. Man sieht: Die Paprika schmiegt sich mühelos den verschiedensten Kulturen an, ob magyarsch oder romanisch.

Ein Zwerg-Nase-Erlebnis

Erinnern Sie sich an Zwerg Nase? In vielen Märchen wird gekocht, aber bei Zwerg Nase werden die Freuden und Nöte eines Kochs am schönsten ausgebreitet. Der Wunsch, immer perfekter zu werden und immer neue Geschmackskombinationen zu entwickeln, macht den verzauberten Zwerg zum Helden unserer Zunft. Vor allem hat er's mit den Kräutern. Frische Kräuter können mit ihrer feinen Würze ein Gericht regelrecht zum Leben erwecken. Denken wir nur an die Petersilie: Viel Geschmack hat sie nicht, aber wenn man sie, mit dem großen Messer feingehackt - nicht in einer Mühle zerkleinert, da läuft der Saft aus! -, über Salzkartoffeln oder eine Bouillon streut, sieht alles gleich viel appetitanregender aus. Schnittlauch schmeckte mir als Kind am besten feingeschnitten auf einem Butterbrot. Dill vermählt sich gut mit Fisch. Die Kräuter geben einer Küche den Charakter. Aus Thymian, Rosmarin und Basilikum kann man sich ein Italien der Phantasie zusammenzaubern. Das hab' ich schon als Kind gut gekonnt: mir den Geschmack von Essen vorstellen oder aus der Erinnerung hervorholen. Oft jage ich heute noch solchen Erinnerungen nach.

Vor allem mein Großvater hat mir ein Rätsel aufgegeben, das lange unlösbar schien. Er hatte ein eigenes Kräutergärtchen, und wenn ich ihn besuchte, um bei ihm ein Spiegelei zu essen, führte er mich zunächst hinaus, um in der hintersten Ecke etwas Grünes zu schneiden. Ich glaubte wahrlich zu wissen, was ein Spiegelei ist, aber mit diesem Kraut wurde die vertraute Speise zu etwas vollkommen anderem. Der Geschmack eines Kindes ist leicht bildbar; ich bin dankbar, daß ich frühzeitig an Gutes gewöhnt worden bin, das war meine eigentliche Ausbildung. Aber das Kraut meines Großvaters war unauffindbar - ein echtes Zwerg-Nase-Erlebnis! Durch Zufall ist meine Mutter kürzlich erst in den Besitz eines Stöckchens von diesem Kraut gekommen: "Braune Beussen" nennt sie es, aber das ist gewiß nur ein lokaler Bauernname für eine Art dunkler Pfefferminze mit Wermutkrauteinschlag. Ich probierte, und da war der in meiner Erinnerung seit dreißig Jahren gespeicherte Geschmack wieder da!

Dem Korianderkraut bin ich zunächst in Mexiko begegnet. Da servierte man zu den Tortillas eine Sauce, deren Geschmack mir zunächst gar nicht so sehr zusagte, der mich aber nicht losließ. Avocado, Zwiebel, Tomaten, Chili und Korianderkraut enthielt diese Sauce (sie heißt Guacamole), aber das Korianderkraut hat es damals in Deutschland noch nicht gegeben, und so hab' ich es nicht benennen können. Als ich dann herumforschte, war ich ganz verdutzt, wie oft ich schon mit Koriander zu tun gehabt hatte: Das deutsche Nahrungsmittel schlechthin, das Brot, wird oft mit Koriander gewürzt. Currypulver hat einen hohen Korianderanteil, im Lebkuchen kommt dieses ursprünglich asiatische

Gewürz, das schon die Römer nach Europa gebracht haben, auch vor. Aber eben die Körner, nicht das Kraut. Und das Kraut mußte ich haben! Mit großem Aufwand und Hilfe von Verwandten ließ ich mir schließlich Korianderpflanzen aus Mexiko kommen. Welche Enttäuschung! Im deutschen Klima wurde nichts aus meiner Zucht. So ließ ich's bleiben und kehrte zu meinen gewohnten Gewürzen zurück. Meine Liebe zum Korianderkraut erlebte viele Hindernisse, wie man sieht. In Thailand im Oriental Hotel begegnete ich dem geheimnisvollen Gewürz aufs neue, in einem Chicken Curry. Ich fühlte mich trotz des Blicks auf die Pagoden wie in Mexiko. Jetzt fand ich einen Importeur, der mich mit frischem Korianderkraut versorgte. Und dann kam die letzte Prüfung: Meine Gäste mochten die "thailändische Petersilie" nicht. Inzwischen geht es ihnen aber wie mir. Ich begegne immer mehr Leuten, die auf diesen speziellen Geschmack versessen sind.

Aber Vorsicht bei der Anwendung! Eine Überdosis kann abschreckend wirken. Das Korianderkraut will ganz fein in die Speisen hineinkomponiert werden. Probieren Sie zum Kennenlernen eine Geflügelessenz, bei der Körner und Kraut vom Koriander verwendet werden. Sie rösten einen Eßlöffel Körner und lassen sie abkühlen. Poulardenfleisch, ein Eßlöffel Korianderkraut und eine halbe Chilischoote werden fein gehackt und mit Eiweiß gemischt. Geflügelbrühe wird mit der Mischung angereichert aufgekocht, danach zwanzig Minuten ziehen lassen. Dann wird die Brühe durch ein feines Sieb passiert und serviert. Bei dem folgenden Rezept begegnen sich Westen und Osten: Lachs in Koriander-Chili-Brösel gebacken. Ein Lachsfilet, in vier Tranchen geschnitten, wird mit Zitrone beträufelt, gepfeffert und gesalzen. Geriebenes Toastbrot wird mit frischem, feingeschnittenem Koriander, gemahlenen Korianderbeeren und gemahlenem Chili vermischt. In diesen Bröseln wird der Lachs gewälzt und dann in heißem Butterschmalz goldbraun ausgebacken. Dazu serviere ich einen asiatischen Nudelsalat. Dafür mischen Sie grüne, gelbe und rote Paprikastreifen mit chinesischen Pilzen, feinen Nudeln und Chinakohlstreifen. Dieser Salat wird mit Sojasauce, Oystersauce, Sweet Chili Sauce und Sesamöl mariniert und mit Curry, Kurkuma, Knoblauch, Chili und Salz abgeschmeckt. Zum Schluß kommt ein Eßlöffel feingehacktes Korianderkraut dazu, und das Ganze wird mit geröstetem, schwarzem und weißem Sesam bestreut. Oder etwas ganz Einfaches: Gekochte Kartoffeln werden mit gemahlenen Korianderkörnern in Butter in einer Pfanne geschwenkt; zum Schluß werden Korianderblätter daruntergezogen. Wer immer noch nicht neugierig ist, der rieche wie Zwerg Nase einmal im Gemüsegeschäft an einem Bund Korianderkraut und lasse sich von seinem zarten Duft überzeugen.

Wundersame Dienerin

In meinen Jugendjahren gehörte die Maggi-Flasche mit Salz- und Pfefferstreuer zusammen auf den gedeckten Tisch. Meine Mutter riet stets zum vorsichtigen Umgang mit dieser Flasche, aber intensiver, würziger wurde die Suppe mit ein paar Spritzern der rätselhaften braunen Flüssigkeit schon. Was war wohl da Geheimnisvolles darin. In den schönen, ein wenig altmodischen Hotels, in die ich meine Tante manchmal begleiten durfte, fehlte die Maggi-Flasche, aber dafür stand in hotelsilbernem Ständer eine höhere, schlankere Flasche mit einem schier unaussprechlichen Namen auf dem Etikett: "Worcester-Sauce", und als ich dann lernte, daß man das Wort "Wustersoße" ausspreche, war meine Verblüffung perfekt.

Unter dem Eindruck der vielen neuartigen Nahrungsmittel, die unsere Märkte überschwemmen und unsere Nahrungsgewohnheiten verändern, haben wir vergessen, daß Europa immer wieder von solchen Wellen erreicht worden ist: In der Antike kamen Kirschen, Pfirsiche und Orangen aus Asien, in der Barockzeit Kartoffeln, Tomaten und Chili aus Amerika. Die Engländer mit ihrem riesigen östlichen Kolonialreich brachten Tee mit, zugleich aber in wunderschönen chinesischen Porzellangefäßen eingemachten Ingwer, Mangochutneys und die Sojasoße, die sie sich nach ihrem Geschmack als Worcestersoße zurechtgemacht haben. In den China-Restaurants der Nachkriegszeit sind dann schließlich auch wir auf die "Sojasoße" gestoßen; ich setze bewußt Anführungsstriche, denn mit den Flaschen in solchen Restaurants hat es so seine Bewandnis, und das gilt auch für die inzwischen so populär gewordenen Sushi-Lokale, in denen Sojasoße vor allem den rohen Fisch begleitet.

Sojasoße ist ein edles Naturprodukt, mit dem die Chinesen schon seit 2500 Jahren Erfahrung haben. Zu ihrer Bereitung werden Sojabohnen je nach lokaler Tradition entweder geröstet oder zerstampft, mit Weizenkörnern oder Gerstenkörnern oder auch mit Reis gemischt, vergoren, gesalzen und in Zedernfässern aufbewahrt, in denen die Masse ein Jahr oder länger reift. Daß die synthetisch hergestellten Sojasoßen, die bei uns im Handel und auf den Restaurantsstischen üblicherweise erscheinen, mit solchen naturgereiften Soßen wenig mehr als den Namen gemeinsam haben, ahnt man sicher. Es lohnt sich also, im Reformhaus oder in Läden, die auf makrobiotische Ernährung eingestellt sind, nach echtem "Shoyu" oder "Tamari" zu suchen. Der beträchtliche Preisunterschied ist mit einem ebenso beträchtlichen Geschmacksunterschied verbunden!

In meinen Lehrjahren diente die Sojasoße in den Küchen zu einer gewissen Mogelei, wenn etwa die Knochen für die Soße zu kurz geröstet waren und keine Farbe gaben: Die Sojasoße ersparte den Zeitaufwand, die Soße köcheln zu lassen, und bescherte die schöne, tiefe Dunkelheit. Aber Vorsicht, die Sojasoße verläßt sehr

schnell ihre dienende Rolle und kann dann recht penetrant vorschmecken.

Zum Würzen von Soßen und Suppen, zum Einlegen von Fleisch und Fisch, zum Verfeinern von Salaten ist Sojasoße heute unentbehrlich. Im richtigen Augenblick eingesetzt, kann sie Wunder wirken. Sie schmilzt die Geschmackskomponenten zusammen, intensiviert den Eigengeschmack und macht ihn interessanter. Eines meiner Lieblingsgerichte ist eine asiatisch inspirierte Hühnerbrühe. Dazu werden Hühnerknochen in Sesamöl angeröstet, mit kaltem Wasser, Weißwein und heller Sojasoße aufgefüllt; es werden Ingwer, Zitronengras, Karotten, Sellerie, Knoblauch mit der Schale und ein wenig Chilischote beigegeben. Nun köchelt das Ganze langsam eine Stunde. Dann wird der Topfinhalt durch ein Tuch gegossen, eingefettet und mit Suppennudeln und frisch gehacktem Korianderkraut serviert.

Sojasoße läßt sich manchmal vorzüglich mit unseren heimischen Spezialitäten verbinden. Für mutige Hobbyköche hier mein "Rehrücken aus dem Zitronengrasdampf mit Topinambur-Püree (das sind Erdartischocken, die auch in der Pfalz angebaut werden), mit Enoki-Pilz-Tempura und Soja-Sesam-Sabayon". Das Rehrückenfilet wird mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander gewürzt und in heißem Sesamöl angebraten. Dann nimmt man es heraus und brät im selben Topf Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras an, löscht mit Soja-Sauce ab und gießt mit Wildfond auf. Der Rehrücken kommt in einen Dunsteinsatz und wird vorsichtig über dem Aromadampf gegart. Geschälte Topinambur-Knollen werden in Scheiben mit Butter und Schalotten angedünstet, Gemüsebrühe und Sahne kommen hinzu, das Ganze kocht 25 Minuten, dann wird es mit dem Zauberstab fein püriert. Kurz vor dem Servieren verfeinert man das Ganze mit geschlagener Sahne. Etwas Besonderes: Eine geschälte Topinambur-Knolle wird in Scheibchen gehobelt und in schwimmendem Fett ausgebacken, aus Püree und gebackenen Scheibchen werden dann kleine Sandwiches gebildet. Die Enoki-Pilze aus Japan meliert man in Mehl und zieht sie dann durch einen Tempura-Teig (Mehl, Stärke, Soja-Sauce, Eiswasser verrührt); dann werden sie in heißem Fett groß ausgebacken. Und nun das Eigentliche: Eigelbe werden mit einem Teil des Dampffonds vom Rehrücken über dem Wasserbad schaumig geschlagen. Dann nimmt man sie von der Wärme, schlägt sie weiter, läßt dabei Sesamöl langsam einlaufen und gibt etwas Sojasoße dazu. Eventuell mit etwas Pfeffer und Salz abgeschmeckt - eine gewagte Kombination!

Wer sich an den Geschmack erst noch gewöhnen will, der nimmt zum Einlegen eines Schweinebratens statt Bier einmal Sojasoße, Knoblauch und Kümmel und brät ihn am nächsten Tag schön langsam, damit nicht zuviel an Gewicht verlorenght. Und wenn Sie im Ofen garendes Geflügel gegen Ende mit einem Gemisch aus Honig, Butter und Sojasoße bepinseln und dann noch kurz die Temperatur erhöhen, dann hat der Vogel im Schnellkurs Chinesisch gelernt und ist schon beinahe eine Pekingente.

Teigwaren und Gebackenes

Es gibt gewiß wenige Menschen,
die sich ein Leben ohne Brot vorstellen könnten



Reif an Heiligabend

Die Heiligen Drei Könige aus dem Morgenland brachten dem Christkind Gold, Weihrauch und Myrrhe, aber zugleich, davon war ich überzeugt, auch die vielen herrlich duftenden Gewürze, die hauptsächlich aus Indien und von noch weiter her stammten und für mich die Quintessenz von Weihnachten ausmachten. Zum Punsch, zum Wild und zur Weihnachtsbäckerei gehören die Gewürze. Das Plätzchenbacken ist eines der schönsten Rituale meiner Kindheit und Jugend. Es war für uns als Kinder wichtig, in die zahlreichen Vorbereitungen auf das größte aller Feste einbezogen zu sein, sonst wäre die Wartezeit unerträglich lang geworden. Gewiß, da gab es den Adventskalender, aber viel einprägsamer war für mich die Reihenfolge, in der meine Mutter jedes Jahr immer die gleichen Plätzchen buk. Draußen war es dunkel und kalt, in meiner Erinnerung lag immer Schnee, und drinnen brannte ein starkes Feuer im Herd. Mit der Kaffeemühle wurden die Gewürze gemahlen, und in jedem Jahr wunderte sich mein Vater am nächsten Morgen, daß sein Kaffee so sonderbar schmeckte. Das Rollholz hatte mein Großvater selber gedrechselt. Daneben lag das Teigrädchen. Der Fleischwolf bekam einen speziellen Aufsatz, um Spritzgebackenes hervorzubringen, die Waffeleisenplatten wurden in die Glut gelegt. Die abgegriffenen Blechdosen standen bereit, um die Plätzchen aufzubewahren. Der Stollen, der schon im Spätherbst fertig sein mußte, um bis Weihnachten zu reifen, kam übrigens in ein Leintuch, das außen mit Butter eingestrichen war. Wichtig war das Hirschhornsalz - "Wie wird aus Hirschhorn Salz?" fragte ich mich; es ist dies Backmittel aus den Salzen des Ammoniak und der Kohlensäure aber früher tatsächlich aus Hornabfällen hergestellt worden. Durch die Hitze verwandelt es sich in Gas und treibt das Gebäck auf. Natürlich lag auch schwarze Blockschokolade zur Glasur bereit, die Butter war rechtzeitig aus der Kälte genommen worden, damit sie schön weich war; Bittermandelöl stand bereit und Angelika, das sind kandierte grüne Blattstiele der Engelswurz zur Gebäckdekoration. Und schließlich die Gewürze: Zimt, Kardamom, Nelken, Piment, Koriander, Muskatblüte, Muskatnuß, Ingwer.

Gutes Weihnachtsgebäck erfordert einen guten Teig. Und da hilft leider keine Improvisation und kein Augenmaß. Koch und Köchin sollen normalerweise auf ihre "Hand" vertrauen, die nach Gewohnheit und Augenmaß schon die richtigen Mengen greift. Beim Backen kann das Augenmaß gefährlich werden. Ich bewundere die Leute von früher, die mit Tassen und Eßlöffeln als einzigem Maß zurechtgekommen sind. Besser ist eine Waage, und für die Gewürze zur Weihnachtsbäckerei darf es sogar eine Briefwaage sein. Die Krönung des Weihnachtsgebäcks ist ohne Zweifel der Christstollen, der mit seiner Fülle von Butter und Zutaten freilich niemals ein "Diätstollen" werden kann. Bei uns zu Hause hat gegolten: immer nur das Beste und davon ganz wenig, nicht nur für

Stollen eine gute Devise. Hier mein Christstollenrezept: Zunächst knetet man aus 100 Gramm Mehl, siebzehn Gramm Hefe und 50 Milliliter lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn eine halbe Stunde an einem warmen Ort abgedeckt gehen. Daraufhin knetet man aus 150 Gramm Mehl, 110 Gramm zimmerwarmer Butter, 25 Gramm Marzipanrohmasse, einer Prise Salz und zwanzig Gramm Zucker einen Teig, der etwa eine Stunde ruhen soll. Am Vorabend hat man 200 Gramm Sultaninen, 50 Gramm feingehacktes Zitronat, 25 Gramm feingehacktes Orangeat und 75 Gramm geröstete Mandelsplitter in 50 Milliliter Strohrum getränkt und über Nacht ziehen lassen. Nun werden diese Rumfrüchte vorsichtig unter den Teig gerührt. Darauf rührt man 80 Gramm Marzipanrohmasse mit 25 Gramm Kirschwasser glatt. Teig und Vorteig werden nun zusammengegeben und gut durchgeknetet. Nun drückt man mit dem Rollholz der Länge nach eine Vertiefung in den Teig, füllt sie mit dem Kirschwassermarzipan, klappt den Teig darüber zusammen und formt den Stollen, legt ihn in die Stollenform, deckt ihn ab und läßt ihn noch einmal gut aufgehen. Im vorgeheizten Ofen wird der Stollen bei 180 Grad Celsius etwa 50 bis 60 Minuten gebacken, danach mit flüssiger Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und am nächsten Tag mit Puderzucker bestreut. Etwas Besonderes ist mein Rezept für Elisenlebkuchen, das Ergebnis lohnt die Mühe, die bei der Weihnachtsbäckerei ja eigentlich selbst schon eine Freude sein soll. 150 Gramm Zucker, 80 Gramm Honig, drei Eier und ein Päckchen Vanillezucker werden mit dem elektrischen Schneebesen so lange schaumig gerührt, bis sich die Masse verdoppelt hat und richtig fest ist. Nun bereitet man vor: 180 Gramm grobgehackte Haselnüsse, 180 Gramm grobgehackte Walnüsse, je 50 Gramm kleingehacktes Orangeat und Zitronat, die Schalen von je einer halben unbehandelten Orange und Zitrone. Des weiteren je einen Viertel Teelöffel von Zimtpulver, Gewürznelke, Piment, Koriander, Muskatblüte, Kardamom, Muskatnuß und Ingwer und mischt sie mit 60 Gramm Mehl unter den Teig. Das Ganze läßt man abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen. Am nächsten Tag formt man aus dieser Masse etwa 45 Lebkuchen, setzt sie auf Backblaten und läßt sie im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius etwa 12 bis 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen werden die Lebkuchen mit etwa 200 Gramm Lindt Schokoladenglasur, die man im Wasserbad aufgelöst hat, dünn überzogen und schließlich mit Mandeln, Nüssen und kandierten Früchten dekoriert oder nur mit Puderzucker bestreut.

Das Glück ist selbst gebacken

Zu den Glücksfällen meines Lebens gehört, daß ich mit selbstgebackenem Brot aufgewachsen bin. Das Brot hat ein Geheimnis, das die kunstvollsten und kostbarsten Gerichte nicht besitzen: Man wird seiner niemals überdrüssig. Ja, mehr noch: Es gibt gewiß wenige Menschen, die sich ein Leben ohne Brot vorstellen könnten. Natürlich gibt es viele Arten von Brot. Für die Franzosen muß das Brot, das alle ihre Mahlzeiten begleitet, weiß sein; sie sprechen von ihrem Land als "Land des Weißbrots". Man sieht, wie das Brot, das in einem Land gegessen wird, zum Ausdruck der ganzen Kultur wird. Für die Deutschen ist Pumpkernbrot, für die Schweden das Knäckebröd, für die Italiener der Pizzateig nationales Erkennungszeichen. Manchmal hört man einen Reisenden erzählen: "Das Essen war köstlich, aber gutes Brot hatten sie dort nicht." Da hat er berührt, was das Fremde des anderen Landes ausmacht. Nur den Kopf schütteln kann man über ein Milieu, in dem das Brot "Sättigungsbeilage" genannt wurde. Das Brot ist das Nahrungsmittel schlechthin; man übertreibt gewiß nicht, wenn man den Anfang der Kultur und das Brotbacken in einen engen Zusammenhang stellt. Bei uns im steirischen Rosental gehörte zu jedem Haus ein Backofen.

Einen Brotbackofen zu mauern ist eine Kunst. Er hat dicke Wände. Die Ziegelsteine müssen sich mit der Gluthitze aufladen, dürfen sie aber nicht nach außen abgeben. Auch die Art des Feuermachens hat eine große Rolle gespielt, da hat jeder auf seine Methode geschworen. Wenn im Sommer im Wald Holz geschlagen wurde, wußte man schon, welche Scheite zum Brotbacken bestimmt waren: nur die schönsten, die eine massive Hitze brachten. Davor mußten sie freilich ein Jahr trocknen. Als Kind hat mir das Brotbacken ein Rätsel aufgegeben. Da wurde ein tüchtiges Feuer im Ofen gemacht, aber dann wartete man, bis es in Glut zusammenfiel, und kehrte die Asche sorgfältig heraus. Wenn der Teig auf langen Schiebern "eingeschossen" wurde, wie das hieß, brannte im Ofen kein Feuer. Nur die in den Steinen gespeicherte Hitze buk das Brot.

Der Holztrog, in dem der Teig geknetet wurde, mußte stets trocken gehalten werden. In diesen Trog wurde das Mehl hineingeschüttet, das wir vom Müller geliefert bekamen, nachdem wir unseren eigenen Weizen in der Mühle abgegeben hatten. In die Mitte dieses Berges goß man lauwarmes Wasser und tat Hefe und etwas vom Sauerteig der vorigen Woche hinzu. Sauerteig ist ein von Milchsäurebakterien durchzogener Hefeteig. Wenn man den Brotteig machte, zweigte man immer etwas davon für den nächsten Teig ab, so daß alle Brote, die eine Bäuerin in ihrem Leben buk, miteinander verbunden waren - sie stellte gleichsam ein "ewiges" Brot her, dessen "Stammbaum" bis weit in die Vergangenheit reichte, aber auch die Zukunft schon einbezog. Das Ganze wurde nun mit etwas Roggen- und Weizenmehl verrührt. Dann mußte es aufgehen. Warm

mußte es in der Backstube sein, keinen Durchzug durfte es geben. Wenn der Vorteig, den wir "Dampfl" nannten, sich im Umfang verdoppelt hatte, wurde er mit den Händen geknetet - eine Kraftarbeit! - und gesalzen. Ich mußte lernen, den Teig so lange mit einem Holzlöffel zu schlagen und zu kneten, bis er Blasen bildete. Nun ließ man ihn abermals gehen. Danach wurden runde Laibe geformt, die in gut mit Mehl bestäubte Bastkörbe gelegt wurden. Ein Tuch kam darüber, damit sich auf der Oberfläche keine Haut bildete. Und nun mußten die Laibe noch einmal um das Doppelte aufgehen. Inzwischen war der Backofen vorgeheizt. Die Laibe wurden behutsam auf den Schieber gelegt; ihre Oberfläche wurde mit dem Rasiermesser meines Großvaters eingeritzt, mit Wasser besprenkelt, und dann kam der Laib auf den heißen Stein. Etwas Wasser wurde noch vor dem Schließen der Ofentür auf den Stein gegossen, denn der Wasserdampf ließ eine schöne Kruste entstehen. Schon bald war das ganze Haus voller Brotduft. Jeder wartete mit Heißhunger auf das frische Brot. Dennoch wurde es nicht sofort angeschnitten; erst mußte das alte aufgegessen werden. Außerdem bekommt einem allzu frisches Brot nicht gut. Ein echtes Bauernbrot erreicht seinen Höhepunkt erst nach ein paar Tagen.

Leider ist das große Brotangebot in unseren Bäckereien heute oft nur eine Scheinfülle. Einheitliche, industrielle Back- und Brotmischungen haben dem Brot viel von seiner Kraft genommen. Es lohnt sich, auf Wochen- und Erzeugermärkten Ausschau nach echtem Bauernbrot zu halten - ich zweifle daran, daß einer, der eine Scheibe gutes Brot mit Butter und Schnittlauch nicht schätzt, viel Verständnis für das Essen überhaupt entwickeln kann. Inzwischen beginnt sich das häusliche Brotbacken wieder zu verbreiten. Es gibt jetzt auch moderne Öfen, die eine Steinplatte für die Unterhitze haben.

Hier ein Rezept für ein Rosmarinbrot, das die mediterrane Küche vorzüglich begleitet: Hefe wird in lauwarmem Wasser gelöst, eine Prise Zucker wird hinzugegeben. Mehl wird mit etwas Salz gemischt und mit der gelösten Hefe zu einem Teig verknetet. Der Teig muß nun aufgehen. Dann wird er ausgerollt und auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech gelegt. Die Oberfläche wird mit der Gabel eingestochen, mit Rosmarinnadeln belegt und mit Olivenöl bestrichen. An einem warmen Ort läßt man den Teig aufgehen, dann wird er wieder mit Öl bestrichen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten gebacken, dabei noch zweimal mit Öl beträufelt. Auch das ist Brot - und dabei zugleich schon beinahe ein eigenes Gericht.

Klassiker mit vielen Gesichtern

Der Pfannekuchen führt mich tief in mein Kinderparadies hinein. Wie andere Mehlspeisen auch war er ein Freitagsessen, und es hat mich damals immer seltsam berührt, daß man an einem Fastentag ohne Fleisch ausgerechnet "Palatschinken" essen sollte, wie der Pfannekuchen in den Ländern der Donaumonarchie traditionellerweise heißt. Nun, mit Schinken hat das prachtvolle Wort gar nichts zu tun, es ist eine Verballhornung aus dem Ungarischen, wo der Pfannekuchen angeblich "palastino" heißt. Das Wenden des Pfannekuchens war ein Schauspiel für sich, denn meine Mutter warf ihn natürlich in die Luft, und das ist auch die beste Art, den Pfannekuchen umzudrehen. Es will halt geübt sein. Die Pfannenwender, die es heute gibt, sind für die Neulinge zwar eine Hilfe, aber auf die Dauer kein Ersatz. Und wenn der schöne Pfannekuchen beim ersten Mal danebenfällt und zerreißt, dann gibt es immer noch einen Trost: man kann eine wunderbare Suppeneinlage daraus machen oder gar eine der berühmtesten österreichischen Mehlspeisen, den "Kaiserschmarren", der ursprünglich eine Improvisation aus mißratenen und dann - schnell entschlossen - noch kleiner zeretzten Pfannekuchenteilchen gewesen sein soll - "Was ist denn das für ein Schmarren!" habe die Köchin beim Anblick der Erfindung ausgerufen.

Der Pfannekuchen hat viele Gesichter, das wird jetzt schon deutlich, er begleitet die salzige und die süße Küche. In der einfachen Hausmannsküche wird er mit Hackfleisch und Spinat oder mit Marmelade gefüllt und gibt allem, was er umhüllt, einen volleren, schmeichelnden Geschmack. Sein Teig ist so einfach zusammengesetzt, wie es sich für einen echten Klassiker gehört: Mehl, Eier und Salz werden mit Milch zusammengerührt. Um es gleich zu sagen: Auch einem Klassiker können Neuerungen aufhelfen. Unsere Zeit hat dem Pfannekuchen die beschichtete Pfanne beschert, in der er nicht mehr so leicht klebt, und den Zauberstab, mit dem sich die Zutaten wunderbar klumpenfrei zusammenmischen lassen. Mein Tip: Etwas Mineralwasser gibt man immer erst ganz zum Schluß dazu, damit die Kohlensäure nicht verfliegt, sie macht nämlich den Teig besonders locker. Wenn uns der Pfannekuchen durch ein ganzes Menü begleiten soll, fangen wir mit einer schönen Einlage für die Suppe an. Aus einfachen Pfannekuchen schneidet man die Frittaten, so heißen die Flädli in Österreich. Für die feinen Kräuterflädli fügt man dem Pfannekuchenteig feingewiegte Kräuter nach Wahl hinzu. Wenn der Pfannekuchen dann fertig ist, wird er wie eine Zigarre gerollt und in hauchfeine Streifen geschnitten.

Bei mir gibt es auch Steinpilzflädli: Ich mahle getrocknete Steinpilze in der Küchenmaschine zu Mehl und gebe dieses Mehl an den Teig, das sind die richtigen Flädli für die Fasanen- oder Perlhuhnnessenz. Sehr dekorativ und appetit-

lich und ein bißchen asiatisch wirken Säckchen aus kleinen Pfannekuchen, die mit in der Pfanne gebratenen, pikant gewürzten Gemüsen gefüllt werden. Ein in heißem Wasser geschmeidig gewordener Schnittlauchhalm schnürt diese Bündelchen zusammen, in der Gemüsebrühe werden sie dann schonend erwärmt. In diesem Winter habe ich die feinen Filets von jungen Wildhasen angebraten und in einen Pfannekuchen eingewickelt, dessen Teig frischer, abgezupfter Thymian hinzugefügt wurde. Die gebackenen und wieder abgekühlten Pfannekuchen habe ich mit einer Wildfarce bestrichen (in der Küchenmaschine wird dazu Wildhackfleisch, Sahne, Piment, Salz, Pfeffer und Wacholder zu einer feinen Masse zerkleinert).

Das Ganze kam in einer Alufolie bei niedriger Temperatur kurz in den Ofen. Schonender konnte der Hase nicht garen. Sein Fleisch blieb perfekt saftig, dazu gab's eine Soße mit viel Preiselbeeren und Rahmwirsing. Einen luxuriösen Höhepunkt erreicht der Pfannekuchen als Hauptgang in der Kreation meines früheren Kollegen Otto Koch in München, der die Prinzregententorte aus Pfannekuchen mit Pilz-Duxelles und Trüffeln neu erstehen ließ.

Aber nun kommen wir zu den süßen Pfannekuchen, für viele ein Höhepunkt der feinen Küche. Schon eine Quarkcreme als Füllung bekommt dem Pfannekuchen gut; wenn er dann noch mit einem Eierguß (Eier, Milch, Sahne, Zucker) in einer feuerfesten Form in den Ofen geschoben wird, haben wir den klassischen Topfenpalatschinken. In der Patisserie wird der bäuerliche Pfannekuchen zur Crêpe, muß dann aber auch viel dünner sein: Ich rate dazu, dafür den Pfannenboden mit einem Pinsel mit Butter gleichmäßig einzupinseln. Damit die Crêpes schön zart werden, kommt außer Mehl, Milch, Eier, Zucker und Salz auch flüssige Butter in den Teig. Für die berühmten "Crêpes Suzette" schmilzt man separat etwas Zucker, gibt Orangensaft dazu, läßt ihn stark einkochen, bindet mit einem Stück Butter, verfeinert mit Orangenschale und Grand Marnier und wärmt die hauchdünnen Crêpes dann in dieser Soße. Mit einer Kugel Vanille-Eis ist dies ein vollkommenes Dessert. Die nordische Antwort darauf sind "Crêpes normands" - Apfelpfannekuchen. Für die Füllung schmelzen Sie wieder Zucker, geben Butter dazu, löschen mit Weißwein ab und geben zwei Eßlöffel Ahornsirup daran. Geschälte und entkernte Äpfel werden geviertelt und in schöne Stücke geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt und in der Zucker- masse weichgedünstet. Dann kommen Apfelschnaps und geschlagene Sahne dazu, die Crêpes werden in dieser Masse heiß gemacht, dekorativ angerichtet und mit einer Kugel Walnußbeis gekrönt. Wer glaubt, daß er das Dessert nicht mehr schafft, wird sehen, wie der Appetit zurückkehrt!

Früchte

Viele Früchte machen mit ihrer Säure
dem Wein Konkurrenz



Saure Versuchung

Ist der Rhabarber ein Obst oder ein Gemüse? Weil man ihn meist mit dem Süßen in Verbindung bringen wird, könnte man geneigt sein, ihn zum Obst zu rechnen - aber was ist das für ein sonderbares Obst, das gar keine Früchte hat? Es sind ja die dicken, fleischigen Stengel, die man beim Rhabarber essen kann. Die riesigen Blätter oben probiert man besser nicht, sie enthalten giftige Substanzen. Um dieser Gifte willen hat man den Rhabarber überhaupt in Europa eingeführt, als Arzneipflanze aus dem innersten Asien. Tatsächlich soll der Wortteil "-barber" mit den Barbaren zu tun haben, von denen dieses köstliche Kraut stammt. In St. Stefan im Rosental ließ sich keine große Theatererfahrung sammeln, aber daß die Statisten auf der Bühne, die das Volk darstellen, wenn es zu erregtem Gemurmel kommen soll, "Rhabarber, Rhabarber" vor sich hinsagen, hatte sich auch bis zu uns herumgesprochen. Als ob die edlen Römer im "Julius Cäsar" alle vom Rhabarberkuchen meiner Mutter träumten.

Die exotische Herkunft des Rhabarber war uns nicht bekannt - so sehr war er in den 200 Jahren, in denen er in Europa angebaut wurde, volkstümliches, bodenständiges Nahrungsmittel geworden. Da ist selbst eine Orange noch fremdartiger gewesen. Die riesigen Rhabarberblätter rissen wir ab, wenn es ans Pflügen ging. Bei uns zog den Pflug eine Kuh, und wo Kühe sind, da sind Fliegen, und die klatschten wir mit den Rhabarberblättern weg. Die Rhabarberstengel waren eine bevorzugte Beute für die Kinder. Sie waren das erste Nahrhafte, das der Garten hervorbrachte. Der junge Rhabarber schmeckte uns roh, in Kristallzucker getaucht, am besten. Die frische Säure in Verbindung mit dem Süßen hat meinen Geschmack geprägt. Dem Süßen gibt die Säure eine Art Knochengerüst, der Geschmack wird präziser. Das hat sich in meiner Zukunft als Koch oft bestätigt.

Österreich ist das Reich der Süßspeisen. Bei uns galt: Wo es keine Mehlspeisen, Torten, Kuchen und Blechkuchen gab, da konnte von einem "Haushalt" im strengen Sinne nicht die Rede sein. Bei diesen süßen Sachen zum Nachtmahl hatte der Rhabarber einen wichtigen Platz. Im Winter waren die Kuchen oft eine trockene Angelegenheit. Mit dem Rhabarber im Frühling wurde der Kuchen wieder saftig, die Lebenssäfte kehrten zurück. Meine Mutter rollte einen üppigen, mit viel Butter gekneteten Hefeteig auf dem Kuchenblech aus und steckte Rhabarberstücke in regelmäßigen Abständen hinein. Das Ganze wurde dann mit Zimt und Zucker bestreut und im Ofen gebacken. Rhabarber läßt viel Wasser. Um die Stücke herum troff der Kuchen geradezu. Als Kinder hatten wir eine Spezialität: Wir schlichen in die Speisekammer und stachen mit einem Glas nur die saftigen Stücke aus dem Kuchenblech heraus; wenn der Kuchen dann angeboten werden sollte, sah er recht durchlöchert aus. Der Rhabarber

kommt zwar früher als die Erdbeeren, überschneidet sich aber mit ihnen und ist ihre ideale Ergänzung. Was gekochten Erdbeeren an fruchtiger Frische und leuchtender Farbe verlorengeht, fügt ihnen der Rhabarber wieder hinzu: die Erdbeer-Rhabarber-Marmelade ist eine der gelungensten Verbindungen.

Ich möchte aber von all diesen wohlbekannten klassischen Rezepten, dem Rhabarberstrudel und dem Rhabarberkompott, Ihre Aufmerksamkeit auch einmal auf den Rhabarber als Begleiter von Hauptgängen lenken. Ein Frühlingsfest der raffiniertesten Art sind Spargel und Riesengarnelen in klarem Rhabarbergelee. Dazu schält man den roten Rhabarber - wenn er ganz jung ist, kann man das auf jeden Fall lassen - und schneidet ihn in grobe Würfel. Mit Zucker, Vanillemark, Weißwein, Sternanis und Apfelsaft wird der Rhabarber aufgekocht, dann wird das Ganze in einem Mixer fein püriert. Danach passiert man diese Masse durch ein Sieb mit einem Passiertuch und gewinnt einen klaren Fond. Dieser Fond wird aufgekocht und mit Salz und Chili abgeschmeckt. Eingeweichte Gelatine kommt hinzu, und nun kühlt das Ganze ab. Aus Karotten, Sellerie und Zucchini werden kleine Gemüseperlen ausgestochen, in Salzwasser blanchiert und in den Rhabarberfond gegeben. In schräge Stücke geschnittener Spargel wird in reichlich Salzwasser gegart; vorgegarte Riesengarnelen, gleichfalls in schräge Scheiben geschnitten, werden mit dem Spargel auf den Tellern verteilt. Das leicht gestockte Gelee kommt hinzu. Außerdem rührt man sich noch eine Crème fraîche mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, gehacktem Dill und Milch, die man als schmückenden Klecks auf das Gelee setzen kann.

Eine Putenbrust mit Rhabarber gibt dem sonst nicht so aufregenden Putenfleisch einen interessanten Reiz. Dazu wird die Putenbrust mit Salz und Pfeffer gewürzt und in heißem Öl angebraten. Dann legt man sie zur Seite und röstet nun Zwiebelwürfel, Knoblauch, Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel zusammen mit Rhabarberstücken. Mit Weißweinessig wird abgelöscht, mit Geflügelfond und Weißwein aufgefüllt, und nun läßt man das Ganze aufkochen. Die Putenbrust kommt in die Pfanne und schmort in dieser Sauce eine halbe bis dreiviertel Stunde. Dann wird das Fleisch herausgenommen, warm gestellt und die Sauce auf die Hälfte eingekocht und dann durch ein Sieb gegossen. Sahne kommt dazu und kocht einmal auf; mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke wird die Sauce leicht gebunden. Nun kommen noch einmal Rhabarberwürfel dazu, ganz feine diesmal, die sofort garen, wenn sie einmal aufkochen; gehackte Petersilie und Schlagsahne werden daruntergehoben, und die Putenbrust kann in ihr Bett gebracht werden. Dazu schmeckt wilder Reis.

Zum Schluß aber doch wieder etwas Süßes: Erdbeerrosette mit Rhabarberschaum. Dazu schneidet man Rhabarberstangen in Stücke und kocht sie in Zitronensaft, Zucker und Weißwein; nach dem ersten Aufkochen werden sie weich gedünstet. Dann schüttet man den Sud ab und läßt den Rhabarber abkühlen.

Den verkochten Sud schlägt man über dem Wasserbad mit Eigelben, Zucker, Vanillemark, Zimt und Nelkenpulver dick schaumig auf, nimmt ihn dann vom Wasserbad und schlägt kalt weiter. Der erkaltete Rhabarber wird mit geschlagener Sahne unter diese Masse gehoben. Auf eisgekühlten Tellern wird dieser Rhabarberschaum nun kreisförmig verteilt, schöne, in Scheiben geschnittene Erdbeeren werden in der Mitte rosettenförmig angerichtet, mit Minze garniert und mit Puderzucker bestäubt. Dazu gibt es Mandelkörnchen aus Butter, Zucker, Orangensaft, Zitrone, Mehl und Mandeln, im Ofen gebacken, und eine Kugel Vanilleeis. So wird aus den einfachsten Gartenfrüchten ein großes Dessert.

Als die Bananen fliegen lernten

Von alten Delikatessengeschäften kennt man die hinter Glas gemalten Ladenschilder mit großen Obststilleben: Stets ragt eine Ananas aus dem Korb, und auch ein paar Bananen sind dabei. Exotische Früchte waren in meiner Kindheit in der Steiermark genauso kostbar und selten wie vor dem Krieg, als sie noch zu den "Kolonialwaren" zählten. Wie Glas mit Holzwolle umhüllt, kamen Mangos und Kiwis nach Europa. Was mußten das für Bäume sein, auf denen die Kiwi wie ein Apfel wuchs? Baute man Mangos an wie Tomaten? Die Banane wurde als erste vertraut. Manchmal bekamen die Kinder eine zerdrückte Banane mit Joghurt, selbstgemahlenem Getreide und Milch, das war sicher ein Rezept aus einer Zeitschrift. Im China-Restaurant versöhnte mich die Banane mit Honig mit den scharfen Saucen, die es davor gegeben hatte.

In der Lehrzeit wurden die exotischen Früchte dann systematisch durchgegangen. Hier wurde mir klar, daß die grünen Zitronen durchaus nicht unreif waren. Lychees, Kap-Stachelbeere und Papaya waren unserer Welt inzwischen viel näher gerückt. Die Patisserie hatte sich mit Verve auf die vielen neuartigen Farben und Geschmacksnuancen gestürzt, denn beim Süßen spielt eine phantasievolle Farbigkeit eine besondere Rolle. Die Gäste blieben erstaunlicherweise lange mißtrauisch gegenüber den Exoten. Ich erinnere mich, daß die Küche es in meinen frühen Jahren manchmal schwer hatte, sie von den ungewohnten Früchten zu überzeugen. Inzwischen dürfen in einem Obstsalat längst nicht mehr nur Äpfel, Birnen und Orangen zu finden sein. Kiwi-Marmelade und Mango-Chutney sind jedem bekannt, und der einst so exquisite "Toast Hawaii" mit seiner Ananasscheibe wird schon als ein wenig altmodisch belächelt.

Reisen nach Asien und Südamerika bringen dennoch eine Überraschung, wenn man zum ersten Mal erfährt, wie die längst gewohnten Früchte wirklich schmecken, wenn sie frisch geerntet sind. Wenn den Gästen in Thailand oder Mexiko morgens zum Frühstück der große Früchtekorb gereicht wird, dann erleben sie den gleichen Unterschied an Geschmacks- und Duftintensität, als würde man nach einem Toskana-Aufenthalt in Helsinki Basilikum kaufen - mehr als eine Ahnung bleibt auf der weiten Reise, die solchen Produkten zugemutet wird, vom Charakter oft nicht übrig. Wer exotische Früchte einkauft, der prüfe deshalb ungeniert die Reife. Man kann eine unreife Frucht zu Hause in Zeitungspapier gewickelt bei Zimmerwärme nachreifen lassen, aber die Sonnenstrahlen sind eben doch unersetzlich.

In Asien erlebt man, daß die exotischen Früchte durchaus nicht nur zu den Nachspeisen gehören, sondern auch kräftig gewürzte Fisch- und Fleischgänge vorzüglich begleiten, sie mildern die Schärfe ein wenig. Noch mehr: Sie verbinden sich sogar vorzüglich mit der Schärfe von Pfeffer, Chili und Ingwer. An

einem warmen Tag servierte man mir auf der Terrasse des Oriental Hotels in Bangkok einen herzhaften Obstsalat: Verschiedene exotische Früchte waren mit Sojasoße, Chili, Pfeffer, etwas Honig, gerösteten Erdnußkernen und feingehacktem Korianderkraut angemacht - das war so leicht und appetitanregend, als aße man fast nichts und könnte bis zum Abend weiteressen. Die Verbindung exotischer Früchte mit den Früchten des Meeres ist berühmt. In Südamerika kennt man einen Salat aus rohem Fisch, der mit Limonensaft mariniert ist. Ähnlich wird dieser Salat zusammengestellt: Junge Lauchzwiebeln, Mango, roh geschnittene rote Bete, Knoblauch, Schalotten, Ingwer in einer Sweet-Chilisoße bilden mit gebratenen Riesengarnelen den spektakulären Auftakt eines mehrgängigen Menüs.

Die Kokosnuß war der älteren Generation durch die Erinnerung der Kokosraspeln aus der Kriegszeit verleidet. Wer in Thailand war, weiß aber, daß Kokosmilch sich zum Garen von Fisch besonders gut eignet. Wenn man Kokosmilch mit Limonenblättern, Zitronengrasstengeln, Chilischoten und Salz aufkochen läßt, gewinnt man einen Sud, in dem man einen Sankt-Peters-Fisch unter dem Siedepunkt behutsam gar werden lassen kann. Dazu passen in Austernsauce marinierte Glasnudeln. Die Butter, in der ein Fisch gebraten worden ist, wird mit etwas Limonensaft, grobgeschrotetem Pfeffer und Salz einfach, aber sehr wirkungsvoll verfeinert. Limonensaft mit Basilikum läßt ein Sorbet entstehen, das einen gelungenen Abstand zwischen Fisch- und Fleischgang schafft.

Der Honigbanane aus meiner Kindheit stelle ich dieses Bananenrezept zur Seite: Man paniert sie mit Ei, Mehl, grob gehackten Macadamia-Nüssen aus Australien - für mich die edelsten Nüsse -, backt sie in Erdnußöl langsam aus und ißt sie mit einer mit frischem Ingwer gewürzten Schokoladensoße. Selbst die Blätter der Bananenstaude sind in der Küche brauchbar: Ein frischer Fisch, dick in ein Bananenblatt eingewickelt, gart schonend auf dem Holzkohlenrost. Als ich bei Witzigmann in Münchens "Aubergine" Süßspeisen zubereitete, war ein Passionsfruchtsorbet dort im großen Schwang. Täglich öffnete ich zwei bis drei Kisten mit frischen Passionsfrüchten. Dann höhle ich die Früchte behutsam aus, ohne die Kerne zu verletzen, die alles bitter werden lassen, pürierte das Fruchtfleisch, drückte das Ganze durch ein Sieb, versetzte das Püree mit Zuckersirup und Mineralwasser und ließ es in der Eismaschine gefrieren.

Halten die tropischen Wälder und Felder Südostasiens noch Überraschungen bereit, oder haben wir schon alles ausgeschöpft? Eine Frucht entzieht sich noch dem Export: der kräftig riechende - manche sagen: beinahe unerträglich stinkende - Durian, der ein weiches, mangoartiges Fruchtfleisch hat und wie ein überreifer Münster-Käse duftet. Wer Durian probieren möchte, muß sich allerdings nach Indonesien bemühen - Kenner behaupten, er allein sei schon die Reise wert.

Europäische Mango

Unser Obstgarten war der Stolz meiner Eltern. Die Steiermark ist ein gutes Obstland - südlich genug, um den Früchten viel Sonne mitzugeben, und nördlich genug, um auch eine interessante Säure entstehen zu lassen. Auf dem Hof stand der große Walnußbaum, unser Schattenspende, der im Herbst von einem Kranz von Nüssen umgeben war; bei Gewittern haben wir immer Angst gehabt, daß der Blitz in ihn einschlug, das ist zum Glück bisher noch nicht passiert. Ums Haus herum standen dann Apfel- und Birnbäume, Zwetschgen hat es auch stets genügend gehabt und vor allem Pfirsichbäume. Obwohl der Pfirsich nun schon Hunderte von Jahren bei uns heimisch ist, hat er für mich das Besondere, geradezu exotisch Kostbare nie verloren. Im Frühling blüht er in einem solch üppigen Rosa, daß der bescheidene Bauerngarten ganz verändert aussieht: Der Luxus ist eingezogen. Wenn unsere Pfirsiche reif waren, sahen sie hingegen gar nicht mehr so erlesen aus, gar nicht "wie gemalt", sie waren klein und sogar etwas verschrumpelt, und der weißliche Pelz nahm viel von ihrer flammend roten Farbe weg, aber der Geschmack dieser Weinbergpfirsiche war unvergleichlich.

Es tut mir leid, daß ich beim Sprechen über das Kochen ganz schnell auf Produkte komme, die es nicht mehr oder nur noch selten gibt, aber ich glaube, daß solche Erinnerungen uns helfen, unsere Forderungen nach hoher Qualität aufrechtzuerhalten - die guten Sachen hat es schließlich bis vor kurzem gegeben, warum sollten wir mit dem weniger Guten zufrieden sein? Am liebsten hätte ich als Kind allerdings gehabt, wenn der Pfirsich ohne Schale auf die Welt gekommen wäre. Dabei ist er ganz leicht zu häuten: Man ritzt in einen Pfirsich am Stielansatz und oben leicht kreuzweise ein und wirft ihn für ein paar Sekunden in kochendes Wasser. Danach muß er sofort mit Eiswasser abgeschreckt werden, um das Nachgaren zu verhindern, und nun läßt sich die Haut mühelos abziehen. Bei Tomaten und Aprikosen wird es genauso gemacht.

Aus frischen Pfirsichen machte meine Mutter ein köstliches Kompott: Sie schmolz Zucker in der Pfanne zu einem hellbraunen Karamel, gab Orangensaft, Sternanis, Zimtstangen, Vanillemark oder Vanillezucker hinzu und kochte sich daraus einen kräftig-aromatischen Sud. Die Pfirsichspalten wurden darin leicht gedünstet; dazu gab es dann "Reis Trautmannsdorff" - ein echt österreichischer Sonntagsnachsch. Natürlich wurden die Pfirsiche auch eingemacht. Viele der großen Errungenschaften der Küche sind einfach das Ergebnis der Notwendigkeit, Nahrungsmittel zu konservieren, ohne die heutige Technik zur Verfügung zu haben. Die gut gewaschenen Pfirsiche kamen in Weckgläser, darauf Zuckersirup, Zimtstangen, Nelken und Wasser. Wenn wir Kinder die steril gemachten Gummiringe anfaßten, gab es eins auf die Finger, denn dann

schlossen sie die Weckgläser nicht mehr luftdicht ab, und das Glas mußte herausgenommen und sofort verbraucht werden, und die Pfirsiche sollten doch einen langen Winter über ausreichen.

Aus meiner Sicht heute möchte ich den Pfirsich als eine Art europäische Mango bezeichnen; er paßt nämlich auch zu salzigen Speisen. Bei uns zu Haus gab es zu einem kräftigen Schweinebraten mit viel Kümmel und Knoblauch eine Sauce, die heute jeder als "Chutney" bezeichnen würde: In der Pfanne wurde Zucker geschmolzen, dazu kamen Knoblauch und Chili, Weißwein und in der Kaffeemühle gemahlene Senfkörner, und das Ganze wurde mit Pfirsichsaft aus dem Weckglas sirupartig eingekocht. Die eingemachten Pfirsiche wurden zerdrückt und mitgekocht, und nach Abkühlung wurden noch frischer Meerrettich, Salz und Essig hinzugegeben. Was dabei herauskam, war wie eine Marmelade. Zu kaltem Schweinebraten auf dunklem Brot schmeckte sie, als ob wir mitten in der Steiermark den großen Erfolg der asiatischen Küche mit ihrem typischen "sweet-sour" hätten vorwegnehmen wollen.

Die meisten Früchte machen mit ihrer Säure dem Wein eine unerfreuliche Konkurrenz. Nicht so der Pfirsich, er begleitet den Wein vorzüglich. Ein reifer, zerdrückter Pfirsich, mit kaltem Sekt aufgegossen, ist schon lange, bevor der "Belini" allgemein in Mode kam, ein großer Genuß gewesen.

Zu meinen Lieblingsdesserts gehört ein mit Sternanis und Gewürztraminer eingeleger Pfirsich auf Nougatcreme. Zucker und Wasser werden mit Zitronen- und Orangensaft, Sternanis, Orangen- und Zitronenschale und Vanilleschoten in einem Topf aufgekocht, etwa drei Minuten lang. Diese Zucker-Gewürz-Lösung wird abgekühlt über geschälte, entkernte und halbierte Pfirsiche gegossen. Das Ganze kommt fünf Stunden in den Kühlschrank und wird vor dem Servieren mit einem schönen Gewürztraminer aufgefüllt. Für die Nougatcreme schlägt man ein Ei mit einer abgeriebenen Orangenschale und Wasser über einem Wasserbad schaumig. Wenn die Eimasse dicklich wird, nimmt man sie vom Wasserbad und schlägt noch etwas weiter. Nougat und Kuvertüre werden geschmolzen, unter die Eimasse gegeben und gut verrührt. Dann wird mit etwas Rum eingeweichte Gelatine erwärmt und gleichfalls unter die Masse gegeben. Schlagsahne wird vorsichtig unter die Masse gehoben, das Ganze wird mit etwas Grand Marnier abgeschmeckt.

Die Creme wird in Förmchen gefüllt und mit passenden Biskuitböden abgedeckt. Wenn die Creme lange genug kalt gestanden hat und fest geworden ist, stürzt man sie auf ein Pralinengitter. Jetzt werden die Törtchen mit der temperierten Kuvertüre hauchdünn überzogen, vom Gitter genommen und mit dem Pfirsich serviert. Hier wird der Pfirsich zu einer Brücke zwischen Wein und Schokolade, einer der schwierigsten Verbindungen, die es gibt.

Süßes Nichts

Die Steiermark ragt tief in den Süden hinein, und so war es kein Wunder, daß schon in meiner Jugend im Sommer auf den Märkten der kleinen Städte hoch mit Wassermelonen beladene Wagen zu sehen waren. Rund um das Mittelmeer sind die Melonen zu Hause; in manchen ländlichen Gegenden hat man den Eindruck, sie seien überhaupt die einzige Handelsware. Der Wassermelonenhändler hat ein furchterregend langes Messer, mit dem er den grünen Kugeln, die so dick wie ein Kürbis werden können, zu Leibe rückt. Das Geräusch einer aufbrechenden Wassermelone gehört zu den appetitanregendsten akustischen Phänomenen. Zu fünfundneunzig Prozent besteht diese Frucht aus Wasser; ihr Fruchtfleisch hat die Konsistenz von Sorbet. Wenn man eine Wassermelone kauft, lohnt es sich, ein paar Punkte zu beachten, denn was sich hinter der dicken dunkelgrün glänzenden Schale verbirgt, offenbart sich an einigen äußeren Merkmalen. Die Melonen sollten keine weichen Stellen haben. Sie sollten im Verhältnis zu ihrer Größe schwer sein. Die Schale sollte leicht schimmern, wie eingewachst, und nicht matt sein. Die Melone sollte eine dunkle und eine helle Seite haben - auf der hellen hat sie bei ihrer Reifung auf dem Feld gelegen. Wenn die Kugel gleichmäßig grün ist, heißt das nur, daß sie vor der Reifung geerntet worden ist. Zudem kann man noch mit dem Fingerknöchel auf die Schale klopfen: Es muß hohl klingen, wenn die Melone voll Wasser gesogen und reif sein soll. Der türkische oder griechische Melonenhändler wird Sie bewundern.

Die Wassermelone ist in der heißen Zeit geradezu ein Grundnahrungsmittel. "Sie stillt den Hunger, sie löscht den Durst, und sie wäscht das Gesicht", sagen die Italiener, wenn den Melonenessern der Saft die Wangen herunter läuft. Am besten schmeckt sie geeist, also gleich nach dem Kauf in den Kühlschrank damit. Ein Satiriker hat einmal vorgeschlagen, man müßte die Melonen mit den Fliegen kreuzen, dann würden die vielen Kerne beim Anschneiden davonfliegen. Eine hübsche Idee, aber nicht notwendig, denn die Melonenkerne sind leicht zu entfernen und schön glatt im Mund, wenn doch einmal einer übersehen worden ist.

Was kann die große Küche der Wassermelone noch hinzufügen? Man sieht sie oft als Würfel oder Kugeln im Obstsalat, aber viel mehr fällt den Köchen nicht ein - die Wassermelone ist eben vollkommen. Dafür sind die Honig- oder Zuckermelonen, die Kantalup- und die Netzmelonen um so mehr Lieblinge der Köche. Je nach Sorte haben sie ein orangegelbes oder grünlichweißes Fleisch, das fest bis cremig sein kann und geradezu wie eine europäische Form der Mango wirkt. Und mit der Mango haben sie gemeinsam, daß sie gleichzeitig im Süßen wie im Salzigen zu Hause sind. In Frankreich wird die Honigmelone als

einfache Vorspeise mit etwas Meersalz auf dem Teller gegessen, und die italienische Vorspeise "Melone mit Parmaschinken" ist weltberühmt geworden, eine in ihrer Einfachheit unübertroffen reizvolle Geschmacksverbindung. Wirklich reife, hocharomatische Honigmelonen sind leider selten. Beim Einkaufen ist hier zusätzlich noch auf den Zustand des Stiels zu achten: Es muß weich sein und einen zarten Duft verströmen.

Die Honigmelone in ihren verschiedenen Spielarten kann ein ganzes Menü begleiten. Beginnen wir mit einer marinierten Melone mit gehobeltem Parmesan. Dazu werden halbierte Melonen entkernt, das Fleisch wird mit einem Kugelausstecher ausgehoben oder in Schnitze geschnitten und dann in Portwein eingelegt. Auf einem Bett aus Friséesalat und Tomatenstreifen werden die Melonenkugeln angerichtet und mit etwas Blatt Petersilie bestreut. Nun wird Parmesan über die Melonenkugeln gehobelt, Olivenöl und Balsamico-Essig darüber geträufelt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Wer hätte gedacht, daß Melone und Hummer Freunde werden können? Für eine Hummer-Melonen-Suppe werden zwei kleine gekochte Hummer aus den Schalen gebrochen; die Schalen werden getrocknet und in Öl angeröstet, dazu kommen geschnittene Möhren und Tomatenmark. Das Ganze wird mit je einem Schuß Portwein, Sherry und Cognac abgelöscht. Dazu kommen Fisch- oder Hummerfond, Sahne und Crème fraîche, Salz und Zucker. Nach vierzig Minuten wird die Suppe abgesehen und mit etwas Hummerbutter abgeschmeckt. Das Fleisch einer Melone wird gemixt und in die Suppe gegeben, man kann auch ein paar Melonenkugeln als Einlage dazutun. Auch das Hummerfleisch kommt kleingeschnitten in die Suppe; mit Kerbel und etwas Schlagsahne wird angerichtet. Als Dessert schließlich ein Melonen-Pflaumenwein-Süppchen mit Zitronengrassorbet. Diesen Einfall verdanke ich einem chinesischen Restaurant, in dem man mir eine Honigmelone auf gestoßenem Eis servierte und dazu ein Glas Pflaumenwein brachte - die Verbindung war so geglückt, daß ich daraus noch mehr machen wollte. Zunächst stechen wir wieder Melonenkugeln aus und kratzen dann das restliche Fruchtfleisch so vorsichtig aus den Schalen, daß sie erhalten bleiben. Dieses Fruchtfleisch wird mit Pflaumenwein, Puderzucker, Limettensaft, Limettenschale und ein paar Eiskugeln im Mixer schaumig püriert. Nun werden die Melonenhälften mit dem Süppchen gefüllt, die Melonenkugeln kommen dazu, Minze und Zitronengras schmücken die Schalen. Vorher hat man ein Zitronengrassorbet vorbereitet: Zitronengras wird mit Wasser und Zucker aufgekocht und drei Stunden ziehen gelassen. Dieser Sud wird mit Limettensaft gemischt, mit Gelatine versetzt und in einer Sorbetière cremig gefroren. Eine Kugel dieses Sorbets krönt als köstlich säuerliches Nichts die Pflaumenwein-Phantasie - Schnee auf dem Fudschijama!

Freundin der Vanille

"Mein Geschmack ist ganz einfach. Ich liebe nur das Beste", hat der Dichter Oscar Wilde geschrieben. Wenn ich an meine Kindheit in der Steiermark zurückdenke, kommt es mir vor, als hätte meine Familie, die Mutter vor allem, und durch ihren Einfluß dann auch ich dasselbe sagen können. Die einfachsten Genüsse von höchster Qualität - wer das zu seinem Maßstab erklärt, der weiß auch, daß er sich das Leben auf diese Weise nicht eben einfach macht. Ein Erdbeerfeld so anzulegen und zu pflegen, daß diese köstliche Frucht wirklich zum Höhepunkt ihrer Möglichkeiten gelangt, ist harte Arbeit. Wie die Winzer der feinsten Weingüter bei ihren Trockenbeerenauslesen haben wir beim Ernten jede einzelne Beere angeschaut, ob sie schon wert war, auf unseren Tellern zu liegen. Der Handel heute will uns mit dem Anblick "wie gemalter" Erdbeeren betören, und das zu jeder Jahreszeit - zum Malen oder Fotografieren mögen die prachtvoll rotlackierten Beeren wohl taugen, aber wer hineinbeißt, der schmeckt meist nicht viel. Die guten Erdbeersorten - ich denke da vor allem an Senga Sengana - sind klein und hochempfindlich, aber ihr Aroma ist dafür so reich, daß der Pflücker sich beherrschen muß, damit sein Körbchen voll wird. Was das Erdbeerwaschen angeht, hatte meine Mutter ganz feste Überzeugungen: Die Erdbeeren sind so zart, daß Wasser sie leicht auslaugen kann. Deshalb hat sie die Früchte immer mit den grünen Stielen dran in einen Topf Wasser gelegt, mit der Hand vorsichtig umgerührt und sie dann abtropfen lassen. Die Stiele haben verhindert, daß von dem süßen Fruchtsaft etwas verlörring.

Wenn der Sommer heiß war, haben unsere Erdbeerstauden manchmal im Herbst ein zweites Mal getragen; das war dann eine Sensation. In den Wäldern suchten wir nach den kleinen hocharomatischen Walderdbeeren, die zu den klassischen kulinarischen Kostbarkeiten gehören, heute aber nur mit viel Mühe zu finden sind. Und im Winter war dann die Erdbeermarmelade da, das Schönste, was eine Erdbeere werden kann. So dachte ich als Kind, wenn wir in großer Runde zusammensaßen, um Mais, steirisch Kukuruz genannt, zu schälen, und dafür später mit Erdbeermarmeladebrot belohnt wurden.

Die Patissiers lieben die Erdbeere seit jeher, sie beflügelt den Koch zu unzähligen Ideen. Ich habe mich schon bei meinen ersten Schritten in der Küche am Herd meiner Mutter mit der Erdbeere beschäftigt. Bei dem beliebten Karamelbonbonmachen bin ich einen Schritt weiter gegangen: Zucker wurde in der Pfanne angeschmolzen, dazu kam Orangensaft, wurde etwas eingekocht, dann ließ ich das Ganze kühl werden. Darin wurden die Erdbeeren mariniert, abgeriebene Orangenschale und - ausnahmsweise - Orangenlikör kam noch darüber.

Die Erdbeere lädt zu einfachen, aber sehr wirkungsvollen Desserts ein; hier ein schnelles Erdbeergratin. Man wäscht und putzt die Erdbeeren, zerschneidet sie und gibt sie in eine feuerfeste Form. Jetzt werden sie mit Zitronensaft beträufelt. In einem Gefäß über heißem Wasserbad schlägt man Eigelbe mit Weißwein und Zucker schaumig, nimmt die Masse aus dem Bad und schlägt sie kalt weiter. Nun hebt man geschlagene Sahne darunter und gießt diese Creme über die Erdbeeren. Die Form wird nun in den Backofengrill geschoben und bleibt so lange darin, bis die Creme eine satt goldbraune Farbe angenommen hat. Zum Anrichten bestäubt man das Gratin mit Puderzucker und serviert es mit einer Kugel Vanilleeis.

Apropos Vanille. Zu den Geheimnissen der großen Küche gehören die Geschmackskombinationen, und da gibt es oft Überraschungen. Als ob die Erdbeere uns zeigen wollte, daß sie mit ihrer üppigen Schönheit und Süße in unsere herben Regionen eigentlich gar nicht hingehöre, verbindet sie sich am vollendetsten mit der Vanille von den karibischen Inseln. Eine meiner Kreationen sind Erdbeeren im Krokantblätterteig mit Bourbon-Vanillecreme und Joghurteis. Dazu rollt man Blätterteig etwa drei Millimeter dick aus und legt ihn auf ein mit Wasser beträufeltes Blech (mit einem Gitter beschweren, damit der Teig nicht so stark aufgeht!). Man backt ihn im Ofen bei 240 Grad gut aus und schneidet ihn in Rechtecke, die dick mit Puderzucker bestreut werden und unter dem Grill goldgelb karamelisieren; nachdem man sie hat abkühlen lassen, wiederholt man den Vorgang von der anderen Seite. Man schabt nun das Mark aus einer halben Bourbon-Vanilleschote und läßt es mit Zucker und Sahne aufkochen. Mit einem Drittel der kochenden Flüssigkeit werden Eigelbe glattgerührt und in den großen Topf dazugegeben. Dann läßt man sie unter ständigem Rühren dickflüssig werden. Darauf sofort durch ein Sieb in ein kaltes Gefäß passieren. Unter die Creme wird aufgelöste Gelatine gegeben. Die erkaltete Creme wird mit Zitronensaft und Orangenlikör glattgerührt; geschlagene Sahne wird daruntergehoben. Zum Anrichten gibt man Creme auf ein Blätterteigrechteck, drückt Erdbeeren hinein, gibt nochmals Creme darauf und bedeckt das Ganze mit einem zweiten Blätterteigrechteck. Das Joghurteis wird aus Joghurt, Sahne, Zitronensirup, Orangen- und Zitronenschale und etwas Grand Marnier in der Schlagschüssel gut verrührt und in der Eismaschine gefroren.

Wem das zu schwierig ist, der macht es wie in der Kindheit, beißt in eine schöne Erdbeere und taucht sie dann in eine Schüssel mit weißem Kristallzucker!

In der Steiermark gab es sie nicht

Zu St. Stefan im Rosental, meinem Heimatdorf in der Steiermark in Österreich, wachsen natürlich keine Mangos. Als Bub habe ich mir die Taschen mit vielen verschiedenen Apfelsorten gefüllt, die rings ums Haus wuchsen, und auch die Kirschen in Nachbars Garten habe ich geliebt. Exotisches Obst blieb bei uns lange unbekannt, und außerdem galt der Grundsatz: "Was der Bauer nicht kennt, das frißt er nicht." Die stacheligen und im Inneren dann so seltsam grünlich-säuerlichen Kiwis sind schließlich doch im Rosental angekommen. Aber erst später habe ich erfahren, daß meine kleine und reiche Welt in der Steiermark, der ich so viele kulinarische Erfahrungen verdanke, eben doch nicht alles Gute enthält. In Berlin, als ich 1977 im Schweizerhof Patissier war, verstand man damals unter einem "Exotischen Früchtebecher" noch Banane, Ananas und Kiwi. Erst bei Viehauser im Hamburger "Canard" ist mir Mango dann in großem Stil begegnet.

Bei Viehauser wurden die Desserts nicht mehr in Kelchen oder Gläsern angerichtet, sondern auf Tellern, die mit Puderzucker, Schokolade und Früchten dekoriert wurden; die fächerförmig ausgelegten Mangoscheiben bildeten auf solchen Tellern stets eine vorzügliche Ergänzung zu den Süßspeisen. In Thailand habe ich dann die ganze Vielfalt der Mangofrucht erlebt: Ihre Schale kann viele Farben annehmen, und der Inhalt kann von sehr verschiedener Qualität sein. Von einer vollreifen Mango muß ich sagen: Sie ist die Königin unter den Früchten.

Beim Mangokauf sollte man sich nicht vertreten lassen. Auf Schönheit kommt es hier beinahe nicht an. In letzter Zeit kommen vielfach Mangos aus Südamerika auf den Markt mit einer Schale von wunderschöner rötlicher Farbe, aber leider keinem sehr intensiven Geschmack. Unreife Mangos können strohig und sauer schmecken. Man muß eine Mango in die Hand nehmen und drücken; wenn sie dem Druck nachgibt, ist sie gereift. Unreife Mangos sind auch an der schrumpeligen Haut zu erkennen. Wenn man sie eine Woche bei Zimmertemperatur in der Kunststoffüte oder in Zeitung gewickelt aufbewahrt, reifen sie sehr schön nach. Zwei Dinge sind bei der Mango zu beachten: Die Schale muß immer entfernt werden, denn sie verursacht Ätzungen der Mundschleimhaut. Und Vorsicht vor Flecken! Wer genußreich in die Mango beißt, daß ihm der Saft bei den Backen herunterläuft, der muß wissen, daß Mangoflecken sehr mühsam oder gar nicht aus dem schönen Sommerhemd oder der Bluse herausgehen.

Zunächst empfehle ich Ihnen Mango pur. Dazu läßt man die Schale daran und zerteilt die Frucht an dem länglichen Kern entlang. Nun schneidet man mit der

Messerspitze behutsam Rauten ins Fruchtfleisch, und zwar ohne die Schale zu beschädigen. Darauf wird die Frucht nach außen gestülpt; das Fruchtfleisch steht nun würfelförmig heraus. Es wird mit Puderzucker bestäubt und mit Zitrone beträufelt - eine Augenweide und ein reiner Genuß! Als ich in Pattaja in Thailand, wo die besonders geschmacksintensiven Mangos herkommen, auf der Hotelterrasse frühstückte, riet mir der Kellner, die derart servierte Mango einmal mit Chili oder Cayennepfeffer zu versuchen. Ein lauwarmer Wind kam vom Meer, als ich diesen für mich völlig neuartigen Reiz aus Fruchtsäure, Süße und Schärfe zum ersten Mal auskostete. Bei der Erinnerung an diesen Augenblick läuft mir immer noch das Wasser im Mund zusammen.

"Mango Espumas" ist ein einfacher Nachtisch, der immer ein Erfolg ist. Man stellt aus sehr reifen Mangos, Zitronensaft, flüssiger Sahne und Puderzucker ein Püree her und füllt es in eine Profi-Vip-Flasche (aus solchen Flaschen hat man früher gern die Schlagsahne auf den Kaffee gesprüht). Man dreht die Sahnepatronen in die Flasche, schüttelt den Inhalt und stellt ihn drei Stunden kalt, bevor man ihn in den Gläsern zum Servieren aufschäumt.

Ein Zufall hat mich zu einer meiner gelungensten Kreationen inspiriert. In einem China-Restaurant brachte mir der Wirt zu meinem Litschi-Mango-Salat ein Glas warmen Pflaumenwein. Diese Verbindung hat mich so überzeugt, daß ich daraufhin Pflaumenweintörtchen mit Mango machte. Dazu habe ich Eigelbe, Zucker, Pflaumenwein und Zitronensaft im Wasserbad schaumig geschlagen, eingeweichte Gelatine dazugegeben und kaltgeschlagen, geschlagene Sahne daruntergehoben und diese Creme in eine kleine Form gefüllt, die ich vorher mit einer karamellisierten Blätterteigscheibe ausgelegt hatte. Das Ganze wurde kaltgestellt. Dann habe ich Mangofleisch in ganz dünne Scheiben geschnitten, die ich wie eine Blüte auf der Creme angeordnet habe. Die Form ist am besten ein Metallring ohne Boden, den man leicht hochheben und so entfernen kann. Aus den Resten der Mango entstand mit Puderzucker und Limettensaft ein feines Püree, das ich als Sauce zu den Törtchen serviert habe.

Die Mango hat einen ambivalenten Charakter und eignet sich auch glänzend zu salzigen Gerichten; zu meinen Hauptgerichten auf der Stromburg gehört ein glasierter Riesengarnelenspieß auf Mango-Lauch-Salat. In einen wohlversorgten Haushalt gehören aber vor allem ein paar Gläser mit Mango-Chutney auf Vorrat. Chutneys sind ideale Begleiter von gekochtem Fleisch, sogar von Fleischwurst, kaltem Geflügel bis hin zu hartem Käse aller Art. Man schmilzt dazu Zucker, gibt Schalottenstreifen und gehackten frischen Ingwer hinein, löscht alles mit weißem Balsamico ab und läßt ihn einkochen. Nun werden Mangowürfel beigegeben, mit Chili aus der Mühle gewürzt, und alles wird sämig eingekocht. Der Topf kommt vom Feuer, gehacktes Korianderkraut und feine Limonenschalen würzen die Konfitüre, und alles wird in ein Glas gefüllt. "Zum sofortigen Verzehr!"

Ein Stück Süden im Norden

Wenn ich auf einem Weihnachtsmarkt am Stand der Maronenverkäufer vorbeigehe, muß ich sofort an Italien denken. Wenn der Herbst kommt, werden dort traditionell auf kleinen Holzkohlenöfen die angeschnittenen Maronen gebraten, das macht einen herrlichen Duft. Und obwohl die Maronenbäume schon seit langem bei uns in der Steiermark und auch in Deutschland verbreitet sind - auch um Frankfurt herum und im Rheingau gibt es viele, denn ein milderes Klima brauchen sie schon -, haben die Maronen etwas Edleres, Selteneres behalten. Sie sind ein Stück Süden im Norden. Die Blüte sieht aus wie die Pfeifenputzer, und die Schale ist hundertmal stacheliger als von den nicht eßbaren Roßkastanien, man könnte von pflanzlichen Seeigeln sprechen. Beim Sammeln als Bub habe ich sie mit dem Gummistiefel aufgetreten, um die feinen Stacheln nicht in die Finger zu bekommen. Im Keller haben wir die Maronen dann in Sandhaufen gelagert, da halten sie es durchaus drei Monate aus; auch Karotten kann man so gut aufheben.

Wenn meine Mutter Brot gebacken hat, war der Ofen nachher noch lange heiß. Dahinein hat sie dann für uns eine Schaufel voll Maronen gegeben. Aber für die Finger sind die Maronen nichts - nicht nur wegen der Stacheln, auch später beim Schälen. Für den Hochgenuß muß nicht nur die holzige äußere Schale herunter, sondern auch das seltsame pelzige Häutchen im Innern. Man verhungert beim Essen. Heute gibt es geschälte Maronen - welche Maschine diese verflixten Häutchen herunterbekommt, möchte ich gern wissen! -, und ich gebrauche sie auch, aber wenn ich ehrlich bin, muß ich zugeben, daß die selbstgeschälten viel mehr Aroma haben.

In der Steiermark lädt man im Herbst die Nachbarn ein zum "Sturm" (Federweißen) oder zum Most, und dazu gibt es geröstete Maronen: Das ist eine Kombination, die ich auch den nördlichen Weinliebhabern empfehle. Die Maronen haben einen interessanten, auf der Grenze zwischen dem Süßen und dem Salzigen schwebenden Charakter und taugen sowohl zu köstlichen Süßspeisen als auch als Ergänzung zum Fleisch. Wer gern am Herd etwas erfindet, dem gefallen die Maronen. Die überraschendsten Verbindungen können sie eingehen: In Süditalien essen die Bauern Maronen mit Spaghetti, und der Gourmet Johann Wolfgang Goethe schätzte ein Gemüse aus Teltower Rübchen und Maronen.

Als Bub habe ich mir Maronen in Karamelsauce gemacht: Zucker in der Pfanne schmelzen, geschälte Maronen dazu, mit heißer Sahne aufgießen, einkochen lassen, bis die Maronen weich sind und die Sauce cremig ist. Schon damals habe ich festgestellt, daß Zimt und Vanille die Maronen vorzüglich ergänzen;

wenn ich heute meine Kindheitserfindung nachkoche, füge ich nur noch einen Schuß Kirschwasser hinzu. Die sanft mehlig, marzipanige Süße der Marone macht sie zur vorzüglichen Begleiterin von Wild. In Honig, Holundersaft und Rotwein geschmorte Maronen, mit Salz, Pfeffer abgeschmeckt, geben einem Fasan mit Champagnerkraut und Weintrauben die Flügel zurück. Eine herz hafte Maronenmousse zum Wildcarpaccio, ein Maronenpüree zum Rehrücken sind klassische Beilagen.

Der Herbst ist aber auch die Jahreszeit der Gans, und die Gans scheint mir mit Maronen im Bauch am allerglücklichsten zu sein. Eine Gans ist schön mit viel Sauce, deshalb schätze ich, wenn ich etwas zum Auftunken habe. Einen Maronen-Hefekuchen, im Bauch der Gans gebacken! Dazu macht man einen Hefeteig mit viel Butter, wie eine Brioche, läßt Sahne garen, mischt ihn mit Rosinen, Orangeat und Orangenlikör, knetet aus alledem mit den Maronen einen schönen Batzen zusammen und füllt damit die Gans. Im Bauch der Gans läßt man den Teig aufgehen. Wenn er so voluminös geworden ist, daß er aus den Öffnungen hervorquillt, kommt die Gans für etwa drei Stunden in den Ofen. Zum Schluß mit Honig, Butter und Sojasauce eingepinselt. Wenn man die Gans serviert, kann man sie gleichsam von einem ganzen Maronenkuchen entbinden; in Scheiben aufgeschnitten, von dem Gänsesaft durchtränkt, gibt er der Gans viele reizvolle Aromen zurück.

Finden Sie es etwas zu früh, um schon an die Martinsgans zu denken? Ich will Sie vor allem zu einem langen Herbstspaziergang anregen und zum Maronensammeln. Und wenn Ihre Ernte auch nicht in die Gans kommen sollte, dann machen Sie vielleicht ein Maronenpüree daraus, das man für Tortenfüllungen, Mousse, Parfaits einfrieren kann. Wer gern kocht, freut sich über versteckte Vorräte von ausgefallenen Sachen, die bringen die Erfinderlaune in Schwung.

Die feudale Spröde vom Waldrand

Als Koch habe ich beibehalten, was mir in meiner Jugend eine Selbstverständlichkeit gewesen ist: das Leben mit den Jahreszeiten. Kein Treibhaus kann darüber hinweghelfen, daß Gemüse und Früchte zur Zeit ihrer natürlichen Reife einfach am besten schmecken. Und daß sich dann das Erlebnis der Jahreszeit mit ganz bestimmten Geschmäckern verbindet, gibt unserem Leben Tradition und Farbe.

Der Herbst ist ein gewaltiger Farbenfabrikant. Gold und Rot werden aber nicht nur die Blätter, sondern auch die Früchte. Eine der intensivsten Farben der Natur hat die Brombeere, die jetzt überall bei großen Spaziergängen zu sammeln ist. Schwarz erscheint sie, aber wenn sie zerplatzt, offenbart sie ein purpurnes Blaurot, einen geradezu dramatischen Ton. Mir kommt immer vor, als werde die Brombeere nicht ganz nach ihrem Wert geschätzt. Der Sommer war überreich mit Früchten, da hat man, wenn dann schließlich die Brombeere reift, das Beerenobst schon beinahe ein wenig satt. Aber ich liebe die Brombeere trotz ihrer kräftigen Säure, denn ihr Geschmack ist so reich und raffiniert, er hat etwas Erdiges und zugleich Gewürzhaftes, daß die große Küche ohne Brombeeren nicht zu denken ist.

Wenn ein Rotwein mit Brombeeren verglichen wird, dann ist das immer ein großes Kompliment. Wenn man eine große Brombeerhecke abernten will, ist das schon fast ein Abenteuer, so stachlig und verfilzt sind die Ranken; Dornröschens Hecke muß eine Brombeerhecke gewesen sein, wenn auch die kleinen weißen Blüten der Brombeere an Rosen kaum heranreichen. Für meine kleine Tochter, der die Brombeeren beim Sammeln auch nicht süß genug waren, habe ich mir etwas ganz Einfaches ausgedacht: Was wir nicht am Waldrand genascht haben, habe ich auf einem frischen Brötchen, das dünn mit Butter bestrichen war, mit der Gabel zerdrückt und mit Kristallzucker bestreut - Brombeermarmelade natur!

Aber nicht immer will man es so einfach. Kochen besteht in dem unerschöpflichen Spiel, sich neue Kombinationen auszudenken. Welche Geschmacksnote paßt zur Brombeere? Ich muß, durch die Brombeer-Herbheit verführt, plötzlich an Schottland gedacht haben, als mir die Idee kam, die Brombeere mit Whisky-Likör, "Drambuie" oder "Southern Comfort", zusammenzubringen. Diese Begegnung wurde eine Liebesgeschichte, aber keine bitter-süße, sondern ein köstliches Schwelgen.

Schmelzen Sie Honig in der Pfanne, löschen Sie mit frisch gepreßtem Orangensaft ab, einkochen lassen, bis ein starker Sirup entstanden ist, die Brombeeren

hinein, nur kurz heiß machen, frisch geriebene Orangenschale, ein Hauch Gewürznelken aus der Gewürzmühle und zum Schluß mit dem Whisky-Likör abschmecken. Die Brombeeren sind höchst empfindlich und zerfallen im Nu. Wenn das passiert, dann kann man aus dem Pfanneninhalt eine wunderbare Fruchtsoße machen, aber man muß die Brombeeren ganz behutsam pürieren, ohne die winzigen Kerne zu zermahlen, denn die enthalten sehr ungünstige Bitterstoffe. Mit Fruchtsoßen kann man um ein Dessert herum auf dem Teller ein appetitliches Muster malen, so wird der Nachtisch zum Kunstobjekt.

Die beschriebenen heißen Brombeeren eignen sich aber auch vorzüglich als Füllung für ein Mandelschaumomelett, das großen Effekt macht, aber keinen großen Aufwand verlangt. Ein Pfannkuchenteig wird mit gerösteten Mandeln versetzt, Eischaum wird behutsam darunter gehoben; eine Pfanne mit Butter auspinseln, gehobelte Mandelblättchen hineinstreuen, die Omelettmasse nicht zu dick einfüllen und im Ofen goldbraun ausbacken. Nun bedeckt man die eine Hälfte des Omeletts mit dem Brombeer-Whisky-Kompott, klappt die andere Hälfte darüber, die außen mit Mandeln bedeckt ist, stäubt Puderzucker darüber und öffnet dazu am besten eine kleine Flasche Riesling Trockenbeerenauslese mit zartem Mandelaroma.

Die kräftige Säure der Brombeere macht sie aber auch zu einer selten gelungenen Ergänzung zum Wild. Wildsoßen werden mit Brombeeren noch dunkler und würziger. Versuchen Sie einmal, eine Cumberlandsoße halb aus Preiselbeeren und halb aus Brombeeren zu machen! Sie wird weniger süß und verträgt sich viel besser mit den vollmundigen Rotweinen, die man zum Wild gern trinkt. Ein Chutney aus Brombeeren und Weinbergpflirsich läßt eine Wildschweinterrine zur Delikatesse werden. So verbindet sich die Brombeere höchst natürlich mit den Herbstjagden; die Spröde vom Waldrand hat etwas Feudales.

Praktische Tips

Verblüffend einfache Tricks und Kniffe
für raffiniertes Kochen



Brühe befriedet den Bauch

Ich habe den alten Jahresrhythmus noch erlebt: die Freude über das erste frische Gemüse im Frühling, das Beeren- und Pilzesammeln im Herbst, das Einmachen, dann die Eintönigkeit des Winters. Aber im Winter gab es die Insel Weihnachten, und für diese Zeit sparte man sich das Beste auf, was Küche und Keller zu bieten hatten. Es war nicht wie heute, wo mancher schon im Advent so viele Festmähler zu sich nehmen muß, daß er die Weihnachtsgans kaum mehr herunterbekommt, aber geschlemmt haben wir auch, und das Glück dieser Tage ist mir unvergeßlich. Für die Kinder war natürlich die weihnachtliche Fülle an Süßem das Hauptwunder. Wurden die Plätzchendosen denn nie leer? Aber kurz nach Silvester erklärte die Mutter, jetzt sei die Zeit für das Naschen vorbei, die restlichen Plätzchen würden für unsere Gäste aufgehoben.

Inzwischen habe ich die Sehnsucht nach einem leichten, einfachen Essen nach reichlichen Festtagsgenüssen selbst kennengelernt. Die Kochkunst besteht seit alters nicht nur darin, den Hunger zu stillen, sondern auch, den Hunger wieder zu erwecken, wenn er aufgrund von Übersättigung eingeschlafen sein sollte. Daß zum späten Winter und Vorfrühling dem Körper eine Fastenzeit gut bekommt, wußte man früher genauso gut wie heute. Aber Fasten heißt nicht, daß nicht gekocht werden müßte. Wenn die Mahlzeiten fettarm sein sollen, muß man sich etwas ausdenken, um sie dennoch aromenreich werden zu lassen, denn das Fett ist der wesentliche Geschmacksträger - läßt man es weg, schmeckt zunächst einmal alles weniger intensiv. Hier das Rezept meiner Mutter für eine Gemüsesuppe - geradezu der Grundstock für eine gesunde Fastenzeit und zugleich eine Köstlichkeit: Sie nahm Wintergemüse - Kartoffeln, Petersilienwurzeln, Karotten, Lauch, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel, Kürbis -, putzte und schälte es und bereitete sich aus den Schalen und Strünken zunächst einmal einen kräftigen Sud. Das Gemüse wurde nun gleichmäßig fein gewürfelt, mit viel Knoblauch im Topf angedünstet und mit der durchpassierten Brühe aufgegossen. Das Gemüse ließ sie nur so lange kochen, bis es weich war. Um der Suppe Geschmack zu geben, ließ sie Senfkörner mitkochen und gab auch eine feingehackte Chili-Schote hinzu, zum Schluß noch eine kräftige Prise Zucker und einen Schuß Essig.

Wenn es nicht ganz so karg sein sollte, durfte auch ein Stück Fleisch in der Gemüsesuppe mitkochen. Zu Hause habe ich erlebt, wie man von Tafelspitz abwechslungsreich und zugleich gesund leben kann, wenn man für mehrere Tage kochen möchte. Meine Mutter nahm einen großen kompletten Tafelspitz und senkte ihn kurz in kochendes Wasser, damit sich die Fleischporen schlossen und das Stück beim Kochen nicht auslaugte. Dann wurde das heiße Wasser abgossen und der Tafelspitz, von kaltem Wasser bedeckt, mit Lorbeerblät-

tern, Pfefferkörnern, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer auf ein kleines Feuer gesetzt; nun garte er leise köchelnd anderthalb Stunden lang. Inzwischen briet meine Mutter eine halbierte Zwiebel mit der Schale, die Schnittfläche nach unten in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun an. Eine halbe Stunde bevor das Fleisch gar war, kam diese Zwiebel mit viel kleingeschnittenem Gemüse in den großen Topf. In der entfetteten Brühe bereitete sie, nachdem das Fleisch herausgenommen war, noch die Bouillonkartoffeln als Beilage. Dazu gab es Apfelmarmelade: Apfel und frischer Meerrettich wurden fein gerieben und mit Zitronensaft, Essig, Zucker und Salz vermischt. Am nächsten Tag wurde der Tafelspitz als Salat kredenzt: fein aufgeschnitten wie ein Carpaccio, kamen die hauchdünnen Scheiben in eine Marinade aus feingehackten Schalotten, weißem Balsamico, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Dazu gab es einen Feldsalat mit in wenig Butter gerösteten Graubrotwürfeln mit gehacktem Knoblauch.

Und wenn nun immer noch Tafelspitz übrig war, gab es mein Lieblingsessen: In dicke Scheiben geschnittenes Fleisch wurde mit Senf bestrichen, in selbstgemachten Semmelbröseln paniert und in ein wenig Pflanzenöl goldbraun gebacken. Dazu ein Möhren-Apfel-Salat mit Honigsauce über die feingeraspelten Gemüse: Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer und Essig. Auch in Rotwein eingelegte Heringe machen Appetit und belasten nicht. Man kauft küchenfertige frische Heringsfilets und bereitet einen Sud aus Rotwein, Madeira, Portwein, Zucker, roter Zwiebel, Senfkörnern, Essig, Wacholderbeeren, Ingwer, Salz und Pfeffer. Während man ihn auf die Hälfte einkochen läßt, brät man in Streifen geschnittene rote Zwiebeln in Olivenöl, dann übergießt man sie mit dem Sud und läßt das Ganze noch einmal aufkochen, bevor man es heiß über die Filets gießt. Ein bis zwei Tage ziehen lassen; dazu frische Pellkartoffeln, die man mit etwas Olivenöl, Kümmel und Salz zerdrückt.

"Fitneß-Drinks" sollen das Gefühl vermitteln, etwas Substantielles zu sich genommen und doch eigentlich gar nichts konsumiert zu haben. Vom türkischen Ayran her kam mir der Einfall, Buttermilch mit Zitronensaft, einer halben geriebenen Salatgurke, zwei Eßlöffeln Honig, zwei geschälten, gewürfelten und entkernten Tomaten, Chili aus der Gewürzmühle und Salz zu mischen, mit Mineralwasser aufzufüllen und mit frischer Minze abzurunden. Apart schmeckt Ananassaft, der mit den gezupften Blättchen eines Bundes Minze, fein geriebenen Karotten, Honig und Eiswürfeln schaumig gemixt und mit gemahlener Nelken und Chili abgeschmeckt wird. Oder man rührt eine gewürfelte Mango mit Mango- und Limonensaft, Eiswürfeln und Zimt schaumig und gibt Champagner hinzu. Sie wollten sich mit dem Trinken doch gerade etwas zurückhalten? Dann lassen Sie den Champagner einfach weg!

Kleine Hexerei

Kochen ist keine Zauberei, aber eine Kunst kann es durchaus sein, und dann muß auch ein wenig gezaubert werden. Man erinnere sich nur an die Hexenküche, wo geheimnisvolle Säfte konzentriert und destilliert werden. Die guten Köche tun das auch. Der Rat "Fünf sind geladen / zehn sind gekommen / gieß Wasser zur Suppe / heiß alle willkommen" ist gewiß nicht ganz ernst gemeint. Eine Brühe, die Kraft und Geschmack haben soll, darf eben gerade nicht verwässert sein. Solch eine gute Brühe ist die Grundlage der Küche, und deshalb sagen die Franzosen auch "Fond" dazu. Bei uns zu Hause stand auf dem Kohlenherd ganz am Rand, wo die Hitze schwach ist, stets ein großer Topf, in dem Gemüse und Knochen sanft vor sich hin köchelten. Was beim Kochen übrigblieb, kam in diesen Topf, vor allem auch die "Paruren": Das, was abfällt, wenn man einen Braten herrichtet. Diese Brühe war das beste Gewürz für viele Speisen. Um den Kartoffelsalat saftig zu machen, kam ein Schöpflöffel warme Brühe daran. Und für die Saucen war die Brühe unentbehrlich. Zum gekochten Rindfleisch gab es etwa einen "Sammelkren". Dazu wurden Semmeln ohne Rinde in einer Rindfleischbrühe gekocht, bis das Ganze schön eingedickt war, dann kamen frisch geriebener Meerrettich, Salz, Zucker und Zitrone hinzu - oder man kochte Rinderbrühe ein und gab Sahne, Meerrettich, Salz, Zucker, Pfeffer, gehackte Kräuter daran. Wer einen guten Fond vorbereitet hat, für den ist Kochen ganz leicht.

Für die schnelle Küche ist der Fond freilich nichts. Er braucht Zeit, und ganz billig ist er auch nicht, seitdem die Metzger schöne Knochen mit noch reichlich Fleisch daran nicht mehr selbstverständlich zum Braten dazugeben, sondern sich alles einzeln bezahlen lassen, wenn sie die Knochen überhaupt noch vorrätig haben. Außerdem braucht der Fond, so langsam er auch vor sich hin simmert, die Zuwendung von Koch und Köchin. Der Deckel gehört nicht auf den Topf, und der graue Schaum, der sich obenauf bildet, muß beständig abgeschöpft werden, damit der Fond nicht trüb wird. Wer Angst vor diesen Mühen hat, gerät in Versuchung, zu fertigen Produkten zu greifen, um seinen Saucen Charakter zu geben, zu Büchsen, Gläsern und Pulvern oder zu den Brühwürfeln, die wir Köche "Maria, hilf!" nennen: Hilf, daß der Gast nichts merkt, soll das wahrscheinlich heißen. Dabei kann man sich das Kochen mit Fonds heute sehr erleichtern. Man setzt eine große Menge an, das ist auch für den Geschmack besser, und friert alles, was man nicht unmittelbar braucht, in kleine Portionen verpackt ein. Man staunt, welchen Fortschritt die häusliche Kocherei macht, wenn man immer einen selbstgemachten Fond zur Hand hat.

In der Lehrzeit habe ich dann die hohe Kunst des Saucenmachens gelernt. Sie fordert Geduld, denn es geht darum, den Geschmack zu verstärken und zu einem Höhepunkt an Intensität zu führen. Der helle Fond muß sieden, der dunkle erhält seine tiefbraune Farbe durch die Röststoffe - Fleisch, Sehnen und Knochen werden zunächst angebraten, bevor die Flüssigkeit zugegeben wird. Da steht

man am Herd und gießt an und läßt einkochen und gießt wieder an und läßt wieder einkochen. Meinen Kochschülern und Mitarbeitern fällt es oft nicht leicht, diese Geduld aufzubringen. Mancher erschrickt auch, wenn er sieht, wie wenig Sauce aus einer großen Kasserolle voller Fleisch und Gemüse und Brühe und Wein schließlich herauskommt, vielleicht nur noch ein paar Löffel, aber die haben es in sich. Um die Aromen zu sammeln, muß man die Flüssigkeiten auf ein Minimum reduzieren. Nicht die Menge der Sauce entscheidet, sondern die Eindringlichkeit ihres Geschmacks. Da versteht es sich von selbst, daß man beim Salzen des Fonds vorsichtig sein muß, denn sonst ist die Sauce leicht versalzen. In der Kochkunst vertreten die Saucen die abstrakte Kunst - Geschmacksstoffe, die nicht mehr an Körper gebunden sind und dadurch die tollsten Kombinationen eingehen können - am berauschendsten für mich in einer Wildsauce, die ganze Welten von Geschmackssensationen entstehen läßt. Hier nun noch drei klassische Fonds; ich beginne mit dem Grundstock vieler Fischsaucen und -suppen. Olivenöl wird in einem Topf erhitzt, Schalotten, Staudensellerie, Lauchstücke und Knoblauch werden, ohne zu bräunen, bei nicht zu starker Hitze angeschwitzt. Ein Pfund Fischgräten von Seezunge und Steinbutt werden nach kurzem Wässern mit Pfefferkörnern, Meersalz, Dill, Thymian und Lorbeerblättern zu dem Gemüse hinzugegeben und kurz angedünstet. Mit Weißwein wird abgelöscht und mit Wasser dann aufgefüllt. Der Sud soll mehrmals schäumend aufkochen und dann zwanzig Minuten nur noch ziehen, bevor er durch ein Tuch passiert und dann auf die Hälfte reduziert wird. Für einen Geflügelfond blanchiert man ein Suppenhuhn kurz in kochendem Wasser und setzt es dann in kaltem Wasser auf. Eine ungeschälte halbierte Zwiebel, Lauch, Karotten, Knollensellerie, Tomaten, Lorbeerblatt, weiße Pfefferkörner, Salz, ein Majoranzweig und ein Petersilienstengel kommen grob geschnitten in den Topf, der bei mittlerer Hitze zwei Stunden köchelt. Dann wird der Inhalt durch ein feines Sieb passiert und leicht gesalzen. Wenn der Fond erkaltet ist, läßt sich das gestockte Fett auf der Oberfläche leicht abheben.

Für einen dunklen Lammfond brät man schöne Lammknochen mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie in Öl goldbraun. Tomatenmark wird kurz mitgeröstet (nicht zu lang, sonst wird es bitter!), dann wird mit Rotwein abgelöscht, Pfefferkörner, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter und Thymian sowie etwas Salz kommen hinzu. Anderthalb Liter Wasser werden angegossen. Wenn der Fond aufkocht, schöpft man Schaum und Fett mit einer Schaumkelle ab. Danach köchelt der Fond offen etwa zwei Stunden, bevor er durch ein Tuch gegossen und auf ein Drittel eingekocht wird. Nach Erkalten nimmt man die Fettschicht ab. Und wenn man nun zu kurzgebratenem Lamm eine Sauce wünscht, hier Lamsauce "Provençale". Knoblauch und Zwiebelwürfel werden in heißem Olivenöl angebraten. Thymian, Rosmarin und der Lammfond kommen hinzu. Mit dunklem Balsamico-Essig kann man abschmecken. Tomatenwürfel und gehackte Petersilie, eingerührte Butter und Salz und Pfeffer runden die Sauce ab. So steigert der Küchenzauberer Lamm durch Lamm.

Baba und Spagat-Krapfen

Der Wein hat bei uns zu den Festtagen gehört. In der Oststeiermark, in der mein heimatliches Rosental liegt, wächst kein Wein; werktags wurde bei uns Bier oder Apfelmost getrunken. Aber die West- und Südsteiermark sind berühmte Weinländer. Hügelig wie die Toskana, zieht sie sich mit ihren Weinbergen an der Grenze von Slowenien entlang, mancher Weinberg wird von dieser Grenze geteilt. Etwa dreimal im Jahr haben die Eltern von dort Wein geholt, und ich erinnere mich an die "Buschenschänken", in denen wir dort gesessen haben. Die Mutter hat aber darauf geachtet, daß die Kinder nicht zu früh mit dem Wein Freundschaft schlossen - mit einer wichtigen Ausnahme, wenn der Wein nämlich schon beinahe eine Medizin war. Kennen Sie ein "Wein-Chaudeau"? Für einen Österreicher ist das kein Schloß im Bordelais, sondern eine köstliche kleine Krankenspeise oder Sonntagsbelohnung unter anderem für Kinder, wie in meinem Fall. Mit Zucker und Weißwein werden Eigelbe über dem heißen Wasserbad aufgeschlagen. Dazu gab es selbstgebackene "Biskotten", wie die Löffelbiskuits bei uns hießen. Damit wurde eine kleine Grippe oder Halsentzündung zu einem Fest.

Zu einem Wein-Chaudeau nimmt man am besten eine stark schmeckende Rebsorte, einen Gewürztraminer oder Muskateller, je nach Süße des Weins kann man sich mit dem Zucker etwas zurückhalten. Oft machte die Mutter auch "Spagat-Krapfen". Dazu bereitete sie einen mit Weißwein verfeinerten Mürbeteig vor, den sie ausrollte, in breite Streifen schnitt und über ein dickeres Holzstäbchen oder Metallrohr legte. Jetzt wurden die Teigstreifen festgebunden - deshalb "Spagat-Krapfen" - und in schwimmendem Fett ausgebacken. Lauwarm kam das Ganze mit Zimt und Zucker bestreut auf den Tisch.

Der Höhepunkt der Süßspeisen mit Wein war für mich aber ein Baba, ein schön locker gebackener Hefeteig. Dazu machte die Mutter einen Zuckersirup, indem sie Wasser und Zucker zu gleichen Teilen mischte, guten Weißwein dazutat, gleichfalls Orangenschale, Zimt und Nelken, und das Ganze aufkochen ließ. Mit diesem Sirup wurde der Hefeteig getränkt, bis er sich wie ein Schwamm vollgesogen hatte. Mit einer Vanillesauce oder einer Kugel Eis ist das für mich auch heute noch ein betörender Nachtisch.

In meinen Jugendzeiten ist das Kochen mit Wein also vor allem mit den Mehlspeisen verbunden gewesen. In der Lehrzeit lernte ich, daß das Wein-Chaudeau, das meine Mutter mir mit leichter Hand gerührt hatte, große Tücken in sich barg. Wenn ich wußte, daß ich demnächst eine Sabayon aufzuschlagen hatte, war ich schon zwei Tage vorher nervös. Wenn man das falsch macht, hat man nämlich entweder Rührei im Topf, oder Wein und Ei verbinden sich nicht und schwimmen nebeneinander. Deshalb hier mein Ratschlag für eine gelungene Sabayon. Achten

Sie darauf, daß der Topf wirklich sauber und fettfrei ist. Für vier bis fünf Eigelbe nimmt man einen viertel Liter Wein - Italiener bevorzugen hierbei ihren berühmten Marsala aus Sizilien oder einen Madeira, je nach Süße kommen noch 50 Gramm Zucker hinzu. Jetzt kommt es darauf an, daß man die Hitze genau reguliert. Der Topf darf also im Wasserbad auf keinen Fall das heiße Wasser berühren. Nur der Dampf darf ihn erwärmen, und zwar möglichst gleichmäßig von allen Seiten. Unter die gerührte Masse muß möglichst viel Sauerstoff gelangen, bevor sie sich verfestigt. Also heißt die Devise: piano, piano - schön langsam erhitzen und lange genug bei allmählicher Erhitzung schlagen. 70 Grad ist eine gute Temperatur, wenn die Masse wirklich cremig werden soll. Auch wenn man den Topf vom Wasserdampf nimmt, hat er noch genügend Wärme gespeichert, um die Masse am Rand zu fest werden zu lassen, also Vorsicht! Man serviert die Sabayon in warmen Gefäßen. Wenn es nicht möglich ist, sie à la minute vorzubereiten, kann man einen Weinschaum daraus machen, indem man in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in der warmen Sabayon auflöst, das Ganze glattrührt, kalt stellt und, wenn es zu stocken beginnt, halbstreif geschlagene Sahne darunterhebt. Wenn man diese Masse in eine ganz mit Löffelbiskuit ausgelegte Tortenform füllt und oben mit Traubengelee bedeckt, hat man eine schöne Weinschaumtorte.

Meine Lehrchefin wachte mit strengem Blick darüber, daß kein Material verschwendet wurde. Wein wird aber für die feine Küche in großen Mengen verbraucht. Wie viele Suppen und Saucen beruhen nicht auf Wein! Für das Marinieren von Wild oder Entenbrust hier der Rat meiner sparsamen Lehrchefin: Das mit Wacholder, Piment und Pfeffer eingeriebene Fleisch kommt in einen Gefrierbeutel, der mit Rotwein aufgefüllt wird - wenn man sorgfältig die Luft herausdrückt und ihn dann zubindet, kommt man mit viel weniger Wein aus, als wenn man das Ganze in einer Schüssel macht. Und man sollte keinen schlechten Wein zum Kochen nehmen, denn es passieren zwar Wunderdinge im Kochtopf, aber es kommt dann doch nur heraus, was man vorher hineingetan hat. Natürlich gibt es da eine Grenze: Ich kenne keinen Koch, der sein Boeuf Bourguignon mit einer Flasche Mouton Rothschild für 600 Mark ansetzt.

Zum Fischfond gehört Weißwein, und Miesmuscheln werden gleichfalls in Weißwein gekocht. Für den Sud würfelt man Zwiebeln, Sellerie und Lauch, grob geschnittene Petersilie kommt auch dazu, das Ganze läßt man mit Weißwein, Pfeffer, Salz und Lorbeerblatt aufkochen. Nun kommen die gründlich gewaschenen Muscheln in den Topf und garen, bis sie sich weit geöffnet haben. Die Brühe kommt in einer Terrine auf den Tisch und begleitet das Muschelessen. Eine köstliche Beilage ist ein Weißwein-Kartoffel-Ragout mit Frühlingszwiebeln. Dazu brät man rohe Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun, gibt Schalotten und Knoblauch hinzu, löscht alles mit Weißwein ab und füllt mit Sahne auf. Das köchelt nun, bis die Kartoffeln gar sind. Dann kommen die Frühlingszwiebeln hinzu, und es wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Es gibt fast keine Speise, die der Wein nicht veredelt und erhöht.

Basis für die süßesten Sünden

Namen sind Schall und Rauch? Für mich als Koch gewiß nicht! Es gibt einfach Wörter, die appetitlicher und verlockender klingen als andere. Bei uns in der Steiermark sagt man zum Quark "Topfen", und ich kann mir nicht helfen - in all den glücklichen Jahren in Deutschland habe ich mich an den "Quark" niemals gewöhnen können. "Red keinen Quark!" kann man hören, aber niemals "Red keinen Topfen!" Der "Quark" hat etwas von der Schlankheitskur; Quark und Pellkartoffeln oder der Kräuterquark der Kalorienbewußten lassen nicht ahnen, daß der Topfen für die Österreicher die Basis für die süßesten Sünden ist. Topfenstrudel, Topfenknödel, Topfenaufwurf, das ist eine Litanei, bei der ich genußvoll an meine Kinderzeit denke. Da hatte der Quark noch nicht verschiedene Fettstufen, wie ich es in Deutschland erst beim Einkaufen gelernt habe. Er wurde zu Hause gemacht und besaß etwa 20 Prozent Fett. Und der deutsche Leser möge mir deshalb bitte vergeben, wenn ich im weiteren nur noch vom Topfen spreche.

Wenn am Freitag in der katholischen Steiermark gefastet wurde, war meistens ein Topfen-Tag. Ich staune noch heute darüber, daß einer meiner großen Erfolge in Witzigmanns "Aubergine" in München der "Milchrahmstrudel" war, den meine Mutter uns machte. Wenn ich am Freitag morgen in die Schule ging, war die erste Frage: "Womit wird heute der Strudel gefüllt?" Im Sommer gab es die Marillen- und Zwetschgenknödel. Meine Mutter umhüllte die Früchte nicht nur mit einem Kartoffelteig, sondern auch mit einem Topfen-Öl-Teig. "Iß, mein Bue", sagte sie, während Knödel um Knödel in meinem Mund verschwand und ich versuchte, meinen eigenen Knödel-Rekord zu brechen. Beim Topfenstrudel kommt es aber nicht nur auf die Einlage an, sondern auch auf den Teig. Die Zutaten für einen solchen Teig kann man sich nicht einfach genug vorstellen. Er besteht nur aus Mehl, Wasser, etwas Öl, Salz und vielleicht einem Eigelb. Ich sehe noch die kleinen Teig-Laibe, vergleichbar einer Pizza-Bäckerei, an einem warmen Ort stehen, mit Öl eingepinselt, damit sie keine Haut zogen. Dann wurde ein Küchentuch mit Mehl bestäubt, ein solches Teig-Laibchen hergenommen und derart dünn ausgezogen, daß man die Zeitung dadurch lesen konnte. Das ist ganz wörtlich zu verstehen. Eine Sensation wird der Strudel nur, wenn der Teig gerade so dünn ist, daß er noch eben zusammenhält, und deshalb ist dies ehrwürdige alte Volksgericht auch heute noch eine der großen Herausforderungen der feinen Küche.

Und wie wird dieser dünnblättrige Strudelteig dann schließlich gefüllt? Ich schlage Butter mit Eigelb und Zucker schaumig, füge etwas geraspelte Zitronenschale und Rum hinzu und hebe dann den Topfen darunter. Wichtig: Heutzutage enthält der Topfen zuviel Wasser, er muß also ordentlich ausgepreßt werden. Ebenfalls Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Dann gab es zwischen meiner Schwester und mir immer den Streit: Sollten auch Rosinen dran? Rosinen mußten aber einen Tag zuvor in starkem Strohrum gelegen haben. Der Rumgeschmack gehört für mich zum Topfenstrudel einfach dazu. Wenn die Füllung auf den ausgezogenen Teig gestrichen ist, wird das Ganze aufgerollt und dann in der mit Butter ausgefetteten Wanne im Ofen zunächst eine halbe Stunde angebacken. Dann bereitet man eine "Royale" - Milch, Sahne, Eier und Zucker werden verquirlt -, gießt sie über den Strudel und läßt ihn weitere zwanzig Minuten backen. Mein Geheimnis: Wenn er fast fertig ist, bepinseln Sie ihn mit flüssiger Butter und Honig. Dann wird der Backofengrill eingeschaltet, damit eine schöne Kruste entsteht. Wunderbar aufgegangen kommt der Strudel aus dem Ofen, fällt aber in der kühlen Luft dann etwas zusammen - bewahren Sie die Nerven, das ist ganz normal! Lauwarm wird der Strudel serviert, dazu gibt's eine frische Vanillesauce, aber bitte nicht mit Puddingpulver, sondern mit Eigelb zubereitet, oder auch ein Sabayon mit Vanille und eine Kugel Eis. Eine Fastenspeise sei das eben nicht? Es ist ja nicht jeden Tag Freitag!

Zum Schluß will ich Ihnen noch meine Version des berühmten deutschen Käsekuchens vorstellen - und zwar keinen futuristischen Gag, sondern eine außergewöhnlich gelungene Verbesserung. Dazu legen Sie eine Springform von 28 Zentimeter Durchmesser mit Mürbeteig (aus Weizenstärke, Mehl, Butter, einem Ei, einem Eigelb, etwas Backpulver, Puderzucker und einer Prise Salz) ganz dünn aus. Für die Füllung verrühren Sie Zucker, Mehl, Vanillezucker und Milch mit fünf Eigelben, 800 Gramm Topfen und abgeriebener Zitronenschale zu einer relativ flüssigen Masse. Und jetzt werden fünf Eiweiße mit einer Prise Salz und dazu separat 300 Milliliter Sahne steif geschlagen und behutsam unter die andere Füllung gezogen. Diese wird nun in die mit Mürbeteig ausgelegte Form gegossen, und das Ganze kommt bei 170 Grad in den Ofen (Umluft ist nicht empfehlenswert).

Der Kenner ahnt schon das Problem: Nach circa 15 Minuten beginnt diese Füllung aufzusteigen, bis sie über den Rand läuft: ein Teil des Käsekuchens ist nun im Ofen und nicht in der Form! Deswegen setzt man den Ring einer zweiten passenden Springform (vorher leicht ausgebuttert) darüber, der die aufsteigende Füllung zusammenhält. Das Ganze muß nun für weitere zwanzig Minuten backen. Dann öffnet man den Ofen, entfernt den oberen Springformring, schneidet die aufgegangene Füllung mit einem Messer rundherum etwas ein, damit die Spannung rausgeht, und läßt den Kuchen für weitere 25 Minuten im Ofen fertigbacken. Wenn der Kuchen herausgenommen wird, sinkt normalerweise die Füllung exakt auf die Höhe der unteren Springform zusammen, und - Sie werden es kaum glauben - dabei ist der Kuchen auch noch schön locker. Was kann diesen Genuß noch steigern? Vielleicht ein flambiertes Birnenkompott, das sich mit den Aromen des Kuchens vorzüglich verbindet.