

WITZIGMANN KOCHT (3 - FLEISCH)

MEISTERLICH

Bouillabaisse mit Kaninchen? Vitello Tonnato mit rohem Tunfisch? Kopfsalat warm? Meine Güte, sagten viele, als der junge Witzigmann einst frisch aus Frankreich zurückkehrte. Auch dort hatte er die Lehrmeister mit seiner Kombinationsfreude verblüfft. Heute ist sein Gespür für neue Verbindungen längst unbestritten. Man kocht seine Gerichte, man schmeckt und merkt: Genial!

Eckart Witzigmann, Österreicher, Wahl-Mallorquiner mit München-Bindung und erster Drei-Sterne-Koch in Deutschland, war und ist ein Finder. Kein Erfinder – eher ein Aufspürer von einfachen, schlüssigen Geschmacksharmonien. Lauch und schwarze Trüffel, Huhn und Zunge, Flusskrebse und Blumenkohl standen bei ihm zuerst auf dem Speiseplan.

Der Mann verlangt etwas – von seinen Mitarbeitern wie von denen, die seine Gerichte nachkochen wollen. Wer das Phänomen Witzigmann erschmecken will, darf also Mühe (und bisweilen auch Kosten) nicht scheuen. Daher nennen wir am Ende der Rezepte zwei Bezugsadressen für das von ihm so geschätzte kretische Olivenöl und für Zutaten wie Bresse-Tauben, die man auch in der verwöhntesten Großstadt kaum im Laden um die Ecke findet.

Zum Thema Stopfleber gilt die Devise: „Kann, muss nicht“. Witzigmann beharrt zum Beispiel beim Potaufeu auf ihrer Verwendung, nur so schmecke es richtig gut. Aber das Gericht schmeckt auch ohne ganz und gar himmlisch.

Geschmortes Hähnchen mit Kopfsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Hähnchen: 1 küchenfertiges Bauernhähnchen von etwa 1,2 kg; Salz; weißer Pfeffer aus der Mühle; 4 EL kretisches Olivenöl; 2 EL Butter; 1 Kopfsalat (mittelgroß); ½ Bünd glatte Petersilie; 120 g gepalzte junge Erbsen

Zitronen-Sabayon: 2 Eigelb; 2 EL Garflüssigkeit vom Hähnchen; 3 EL trockener Weißwein; Saft von 1 Zitrone; 1 Msp. fein geriebene unbehandelte Zitronenschale; Zucker; 2 EL Sahne, steif geschlagen

1 Das Hähnchen innen und außen waschen, gut abtrocknen und in 4 Teile schneiden. Salzen und pfeffern. Olivenöl und Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile darin rundherum bei mittlerer Hitze anbraten. Etwas Wasser dazugießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zugedeckt 35–40 Minuten schmoren.

2 Die Salatblätter zerpfücken, waschen und trockenschwenken. Petersilie hacken.

3 Die Erbsen ganz kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

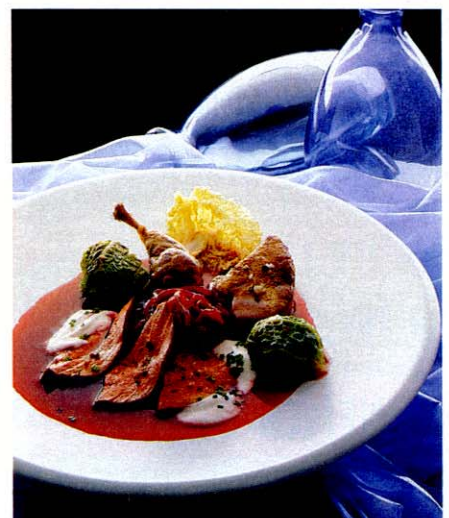
4 Für den Zitronen-Sabayon Eigelb mit 2 EL Garflüssigkeit vom Hähnchen und Weißwein in eine Metallschüssel mit rundem Boden geben und über einem heißen Wasserbad dicklich-schaumig aufschlagen. Mit Zitronensaft und -schale, Salz und Zucker pikant abschmecken. Aus dem Wasserbad nehmen und unmittelbar vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

5 Hähnchenteile auf vorgewärmten Tellern anrichten. Erbsen mit dem Kopfsalat und der Petersilie in den heißen Schmorfond geben und kurz durchschwenken, auf die Teller geben, mit Zitronen-Sabayon begießen, mit etwas Schmorfond beträufeln und sofort servieren.

Potaufeu von Bresse-Tauben

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Potaufeu: 2 küchenfertige junge Bresse-Tauben à ca. 450 g; Salz; weißer Pfeffer aus der Mühle; 2 Rote Bete; 1 TL Kümmel; 2 große Petersilienwurzeln; 3 EL Butter; 1,2 l Tauben- oder Geflügel-Consommé (evtl. a. d. Glas); 4 Scheiben rohe Gänsestopfleber zu je 20 g (Kann, muss nicht); 200 g Crème fraîche; 1 Bund Schnittlauch, in feinen Röllchen
Wirsingköpfchen: 1 Wirsingkohl; Salz; 120 g Taubenleber (ersatzweise helle →



Zarte Taube aus dem Ofen, mit Rote-Beete-Sud und Wirsingbällchen serviert

**Bauernhähnchen,
frische Erbsen und
knapp gegarter
Kopfsalat – sanft
schmeckende Zutaten
mit Zitronen-Sabayon
als pikantem Kontrast**





Bouillabaisse, ungewöhnlich mit Kaninchen, im Übrigen klassisch mit Safran und Pernod zubereitet

Geflügelleber); 30 g gekochter Schinken; 80 g Weißbrotwürfel, ohne Rinde; 4 EL Schlagsahne; 1 Ei; 1 Zweig frischer Majoran, fein gehackt; Muskatnuss, frisch gerieben; 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt; 20 g Butter; 5 EL Tauben- oder Geflügelfond (evtl. a. d. Glas)

- 1 Die Tauben innen und außen waschen, trocknen und mit Garn in Form binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Roten Beten waschen und ungeschält in Salz-Kümmel-Wasser garen. Abgekühlt schälen (siehe Tipp). Petersilienwurzeln ebenfalls schälen, beides in feine Streifen schneiden.
- 3 Für die Wirsingköpfchen vom Kohlkopf 8 kleine schöne Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In eiskaltem Wasser abschrecken. Restlichen Wirsing anderweitig verwenden.
- 4 Taubenlebern und Schinken fein würfeln, mit Brotwürfeln mischen. Sahne, Ei

und Majoran dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Je ein blanchiertes Wirsingblatt in einer kleinen Saucenkelle ausbreiten, mit etwas Brot-Leber-Masse füllen, Blatt darüber zusammendrücken. Die Köpfchen auf eine Platte stürzen.

5 Zwiebelwürfel in der Butter andünsten, die Wirsingköpfchen daraufsetzen, mit Fond aufgießen und zugedeckt im 180 Grad heißen Ofen 15–20 Minuten gar ziehen lassen; auf dem Herd warm stellen.

6 Die Tauben nebeneinander in einen gefetteten Schmortopf legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen in 10–12 Minuten rosa braten.

7 Für den Potaufeu die Butter in einem großen, flachen Topf zerlassen, die Streifen von Petersilienwurzel und Rote Bete darin andünsten. Consommé zugießen und 5 Minuten sanft köcheln lassen.

8 Die Taubenbrüste auslösen, in Scheiben schneiden und mit den Keulen in 4 vorgewärmte Suppenteller geben. Je 2 Wirsingköpfchen und 1 Scheibe kurz gebratene Gänseleber dazulegen und mit Suppe und Gemüsestreifen übergießen. Mit etwas Crème fraîche garnieren und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. Die übrige Crème fraîche getrennt dazu reichen.

TIPP: Beim Schälen der Rote Bete Einmalhandschuhe tragen, um Verfärbungen an den Händen zu vermeiden.

Kaninchen à la Bouillabaisse mit Kartoffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Kaninchen: 1 Kaninchen von 1,4 kg (in 12 Stücke geteilt); 2 Msp. Safranfäden; 4 Zweige Thymian; schwarzer Pfeffer aus der Mühle; 1 junge Knoblauchknolle, leicht angedrückt; 3 Lorbeerblätter; 6 EL Olivenöl; Salz; 250 g Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten; 1 Fenchelknolle, längs in Streifen geschnitten; ½ TL Fenchelsaat, zerdrückt; 1 Bund glatte Petersilie; 1 EL Tomatenmark; 300 g Kirschtomaten; 400 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und in ½ cm dicke Scheiben geschnitten; 1 l Tomaten- oder Geflügelfond; ½ l trockener Weißwein; 1 EL Pernod; Basilikum zum Garnieren
Sauce Rouille: 70 g geschälte Kartoffeln; 1 Msp. Safranfäden; 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt; 4 EL Geflügelfond; 1 Eigelb; 1 Msp. Senf; 1 Spritzer Zitronensaft; 100 ml Olivenöl; weißer Pfeffer aus der Mühle; Cayennepfeffer; 4 Scheiben Baguette, getoastet

1 Kaninchenstücke mit 1 Msp. Safran, den Thymianzweigen, etwas Pfeffer, Knoblauch, angeknickten Lorbeerblättern und 4 EL Olivenöl über Nacht marinieren.

2 Am nächsten Tag das restliche Olivenöl in einem hohen Schmortopf erhitzen. Die Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, salzen und rundherum anbraten. Das Fleisch herausnehmen.

3 Zwiebeln und Fenchel in den Schmortopf geben und unter Wenden leicht andünsten. Fenchelsaat mit der Petersilie, dem restlichen Safran und dem Tomatenmark unterrühren. Das Fleisch auf das Gemüse setzen, Kirschtomaten darauf verteilen. Alles mit den Kartoffelscheiben abdecken. Tomaten- oder Geflügelfond samt Weißwein und Pernod dazugießen. Im 190 Grad vorgeheizten Ofen zugedeckt 30 Minuten garen, auf 170 Grad zurückschalten und weitere 10 Minuten garen.

4 Inzwischen für die Rouille die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen. Safran, Knoblauch und Geflügelfond dazufügen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Aus Eigelb, Senf, Zitronensaft und dem Öl eine Mayonnaise zubereiten, diese mit dem Kartoffelpüree vermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

5 Petersilie entfernen, Kaninchen anrichten, mit Basilikum garnieren. Etwas Rouille auf die getoasteten Baguettescheiben streichen und diese zum Kaninchen reichen. Die restliche Rouille getrennt servieren.

Kalbfleisch mit Tunfisch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Schmorfond: 6 EL Olivenöl; 2 Knoblauchzehen, gewürfelt; 60 g Schalotten, gewürfelt; 200 g frische Tomaten, grob zerschnitten; 200 g Tomaten aus der Dose; 200 ml Kalbsfond (evtl. a. d. Glas); 400 g Tunfisch in Öl; 1 Zweig Basilikum; 1 Zweig Thymian; Salz; weißer Pfeffer aus der Mühle; Cayennepfeffer; 1 EL Kapern; 2 Sardellenfilets in Lake
Kalbfleisch: 500 g Kalbsfilet
Tunfisch: 300 g frischer Tunfisch bester Qualität; Olivenöl zum Bestreichen

1 Für den Schmorfond das Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen und die Knoblauch- und Schalottenwürfel darin andünsten. Frische Tomaten und Dosentomaten samt Kalbsfond, dem abgetropften, zerpflückten Tunfisch und den Kräu- →



Vitello Tonnato – in feinem Sud gegartes Kalbsfilet mit rohen Tunfischscheiben

terzweigen untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kapern und Sardellenfilets würzen und alles etwa 60 Minuten leise köcheln lassen.

2 Kalbsfilet von Haut und Sehnen befreien, dann rundherum salzen und pfeffern. In den Schmorfond legen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 25–30 Minuten rosa schmoren, aus dem Fond nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Tunfisch in dünne Scheiben schneiden, diese zwischen Klarsichtfolie legen und sanft flach klopfen, dann salzen, pfeffern und dünn mit Olivenöl bestreichen.

4 Das Kalbsfilet in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, abwechselnd mit den Tunfischscheiben auf vier Tellern anrichten und alles mit Schmorfond beträufeln.

TIPP: Dazu passen junge, unzerteilt gebratene Knoblauchzehen, Spinat mit Pinienkernen und frisches Weißbrot.

Wachteln mit Wacholder und Zitrusfrüchten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Marinade: 20 Wacholderbeeren; 1 EL Korianderkörner; 2 Lorbeerblätter; 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten; ½ Bund Koriandergrün, grob gehackt; je ½ TL unbehandelte, fein gehackte Zitronen- und Orangenschale; Saft von 1 Zitrone; Saft von ½ Orange; 4–6 EL kretisches Olivenöl; 1 Zweig Thymian

Wachteln: 4 küchenfertige Wachteln à 250 g; Salz; schwarzer Pfeffer aus der Mühle; 4 EL kretisches Olivenöl; 12 Wacholderbeeren; ½ junge Knoblauchknolle, in Scheiben geschnitten; 1 Zweig Thymian; 2 Lorbeerblätter; je 1 unbehandelte Zitrone und Orange, in Stücke geschnitten; 100 g schwarze Oliven

1 Für die Marinade Wacholderbeeren, Korianderkörner und Lorbeer im Mörser zerstoßen, mit Knoblauch, Koriander-

grün, Zitronen- und Orangenschale und -saft, Olivenöl und Thymian mischen.

2 Die Wachteln waschen und abtrocknen. Mit einer Geflügelschere vom Rücken her längs aufschneiden, dabei Rückgrat und Hals entfernen, die Vögel flach auseinanderklappen (wie Schmetterlinge). Die unteren Knochen der Keulen sauber abschaben, dann in die Brusthaut stecken, die Wachteln mit der Hautseite nach unten auf einen Teller legen und großzügig mit der Marinade bestreichen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

3 Wachteln aus der Marinade nehmen, trocknen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Marinade beiseite stellen.

4 Das Olivenöl in einem gusseisernen Topf erhitzen und die Wachteln mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Wacholderbeeren, Knoblauch, Thymian und Lorbeerblätter zufügen. Die Wachteln im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad etwa 10 Minuten anbraten und dabei öfter mit dem Bratfett begießen, bei Bedarf seitlich etwas Wasser dazugießen. Die Wachteln umdrehen und weitere 5 Minuten garen, dabei häufig übergießen. Die Zitronen- und Orangenstücke zufügen und zusammen mit den Oliven kurz darin erwärmen. Alles auf einer vorgewärzten Platte zusammen mit dem Fond anrichten.

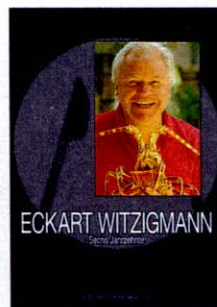
TIPP: Außergewöhnliche Zutaten, die Sie in der näheren Umgebung nicht erhalten, können Sie bestellen, etwa über: Opt Art Home Service, Tel. 0180/ 5 31 13 14 und 02225/99 15 10, Internet www.optart.de. Die ersten fünf Bestellungen sind auch bei kleineren Mengen versandkostenfrei, danach Mindest-Bestellwert 200 Mark.

Bestes kretisches Olivenöl erhalten Sie für DM 10,80 für 500 ml bei:

Mani, Seidengasse 32, A-1070 Wien, Tel. 0043/1/5 22 08 24, Fax 0043/1/ 52 20 841, Internet www.mani.at



Würzige Wachteln aus dem Ofen – aufgeschnitten und flach gedrückt gegart, mit viel Zitrusaroma



Witzigmanns Kochbuch zum 60. Geburtstag bietet 60 Rezepte auf 232 Seiten für 128 Mark. ISBN 3-930614-04-9. Auch über info@fp-food.de