



Winter Genüsse

Wenn draussen die Winde ums Haus heulen, kommt drinnen **geschmorte Kalbsbrust** auf den Tisch. Lange vergessen, feiert sie jetzt ihr spektakuläres Comeback.

VON MICHAEL MERZ (TEXT) UND
RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Wurde es vor hundert Jahren feierlich und musste das Essen «besonders gut» schmecken, war die gerollte Kalbsbrust nicht weit. Sie war lange – zusammen mit dem Rinds- und Schweinsbraten – die Krönung der bürgerlichen Tafel. Ein eher dritt-klassiges Fleischstück geriet dabei zum spitzenmässigen Genuss. Die gewiefte Hausfrau wusste, wie sie das schafft. Ihr Wissen gilt heute noch. Man muss es nur nutzen.

Das allerbeste Rezept hatte meine Mutter von ihrer Schwiegermutter geerbt, einer unglaublich verfressenen Metzgersfrau, die ihre Küchenkünste im vorletzten Jahrhundert in einem Westschweizer Töchtern-Institut erlernt hatte.

Dazu brät man das gut gewürzte Fleisch im 200 Grad heissen Bratofen gute 30 Minuten an, legt dann zwei Tomatenhälften dazu, und wartet nochmals eine Viertelstunde, bis diese zusammenfallen. Jetzt kommt ein randvolles Glas Wasser in den Topf, der Deckel wird aufgelegt und die Temperatur auf 160 Grad zurückgedreht. 90 Minuten später wird aufgetischt. Die derart geschmorte Kalbsbrust schmeckt so unglaublich gut und elegant, wie das Rezept leicht ist.

Neue Zeiten bringen alte Genüsse zurück

Allerdings. Auch kulinarische Moden ändern sich. Die Gesellschaft verfügte irgendwann über immer mehr Einkommen, und Braten kamen aus der Mode. Die Kocherei dauerte zu lange. Rasch und unkompliziert hatte Kochen jetzt zu sein. Küchengenüsse wurden in der kulinarischen Moderne eher im Bereich der feinfaserigen und mageren Edelstücke gesucht. Plätzli

von Huft, Bäggli und Filet hatten Vorfahrt. Der Abstieg in die Langezeit war damit programmiert.

Glücklicherweise ändern sich auch solche Zeiten. Kluge Hausfrauen und Hobbyköche wissen mittlerweile wieder, dass Braten auch sanft aufgewärmt herausragend schmeckt. Und dass beispielsweise kalter Braten auf etwas

scharfem Senf und mit etwas frischem Salat zwischen zwei dünne Brotscheiben gepackt wunderbar schmeckt. Wer also ein rechtes Stück Fleisch brät, hat für mindestens zwei weitere Mahlzeiten vorgesorgt. Und was den pekuniären Aspekt dieser Küche betrifft: Günstiger geht Kochen kaum. Köstlicher aber auch nicht. ●

Heute kocht für Sie Gion Rudolf Tropp

Gasthof Falknis
Bahnhofstrasse 10
7304 Maienfeld GR
Tel. 081 302 18 18
Dienstag/Mittwoch geschlossen
www.restaurantfalknis.ch



«Die Definition von Winterküche? Es ist eisig, und auf dem Tisch steht etwas lang Gekochtes. Mit viel Sauce und Polenta, damit man gegen die Kälte gewappnet ist. Kalbsbrustschnitten etwa, sogenannte Tendrons. Die hat der Metzger vorbereitet. **Sie würzen die Schnitten kräftig und drehen sie in etwas Mehl.** Das Fleisch in wenig Sonnenblumenöl anbraten. Eine Hand voll 1-cm-Würfelchen von Sellerie, Zwiebel, Lauch und Rüeblli kommen dazu, ebenso eine in der Schale gequetschte

Knoblauchzehe. Alles anziehen und dann 1 EL Tomatenpüree zufügen. Auch dieses etwas anziehen. Alles gut mit Rotwein ablöschen, dann das Fleisch wieder zufügen. **Zugedeckt für 90 bis 120 Minuten im 160 Grad Bratofen schmoren.** Falls vorhanden: Geben Sie nach der Hälfte der Zeit etwas Kalbsjus dazu, sonst Fleischbrühe. Die Nadelprobe verrät den perfekten Garpunkt, die Sauce sollte noch leicht transparent sein. Mit einer handfesten Beilage auftragen und geniessen.»

Bündner Bramata

Bei sehr schwacher Hitze ca. 1 Stunde unter Rühren köcheln. Parmesan und Butter unterrühren. Abschmecken.

Anrichten:

► Die Schnur des Bratens lösen, diesen in Scheiben schneiden. Mit zwei, drei Markscheiben belegen, mit etwas Meersalz überstreuen – zu den Bohnen und der Bramata auftragen. Etwas Sauce über alles giessen.

Gion Trepps Kalbsjus:

► 2,5 kg Kalbsbrustknöchelchen anrösten. Würzen. Gemüsewürfel zufügen. Anrösten. Ebenso wenig Tomatenpüree. Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner, Lorbeer und Nelken begeben. 2 Liter Rotwein zuschütten. Einkochen und immer wieder erneut mit Wasser auffüllen. Nach 6 Stunden abkalteln lassen. Das Fett abschöpfen. Reduzieren, bis sich der Jus leicht bindet.



Michael Merz

Gastro-Publizist

Feintrinker

Frischer Gruss aus sardischen Weingärten

Findet sich eine Rebe aus Spanien auf zwei fernen Mittelmeerinseln wieder, hat das mit Weltgeschichte zu tun. Spanien herrschte einst über Elba und Sardinien und brachte die Pflanzen dorthin. Das Weltreich zerfiel. Die Rebe blieb. Dann entdeckte die gastronomische Welt Sardiniens Weine und damit den Vermentino. Jetzt hat dieser seinen Auftritt in unseren Weingläsern.

Der Vermentino entzückt vor allem mit dem, was wir als Wortwurzel in seinem Namen finden: Grünnoten, etwa von frisch geschnittenen Kräutern, von Gras, Tomaten- und Trübelibeerenblättern. Diese kleine Bitternote lässt Vermentinoweine nicht nur nach vollreifen Gartenfrüchten duften und munden, sondern macht sie eben auch besonders appetitlich und interessant. Weil der Opale 2012 – und von diesem erzähle ich Ihnen heute – fast gänzlich im Stahltank ausgebaut wird, präsentiert er sich schlank und fruchtig. Ansatzweise zeigt er, als Folge eines ganz kurzen Eichenfassausbaus, sanft vanillig-honig-würzige Noten.

Gut gekühlt passt der Opale fabelhaft zu allem Meeresgetier (besonders zu Hummer und Languste), zu hellen Fleischgerichten, selbst wenn diese mit Zitrone aromatisiert wurden – und zu Frischkäse von Ziege, Schaf und Kuh. Oder einfach so, vor dem brennenden Kamin, während draußen die Bise pfeift!

Opale 2012, Vermentino, Cantina Mesa, Sardegna
Hofer Weine, 8032 Zürich,
22 Franken, www.hoferweine.ch



Geschmorte Kalbsbrust mit Dörrbohnen und

Ein Gericht für 4 Personen:

Zutaten

► Für die Kalbsbrust: 1 kg Kalbsbrust, ausgelöst; Meaux-Senf; Bratbutter; 2 Zwiebeln; 2 Karotten; 1 Lauch; 1 Knoblauch; 1 Rosmarin-, 1 Thymianzweiglein; wenig Tomatenpüree; 1 l Rotwein; 1 l Kalbsjus; 4 ausgelöste Markbeine

► Für die Dörrbohnen: 600 g Dörrbohnen, über Nacht in heissem Wasser eingeweicht; 2 Zwiebeln; 100 g Rohessspeck (ungeräuchert); 2 Knoblauch; 50 g Butter

► Für Bramata: 200 g Bündner Bramata; 4 dl Rahm; 4 dl Bouillon; 100 g Parmesan, gerieben; 50 g Butter; Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

► Fleisch auf der Seite der ausgelösten Rippen mit Senf bestreichen. Würzen. Aufrollen. Mit Küchenschnur binden. In Bratbutter anbraten, Fett ableeren. Braten in Bratenpfanne legen. Gemüse anbräteln, Tomatenpüree zugeben und leicht anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Aufkochen. Kräuter und Kalbsjus zufügen. Aufkochen. Über Kalbsbrust geben. Verschluss 4 Stunden in 150 Grad heissen Bratofen schieben. Für die letzten 20 Minuten das Mark zufügen.

► Einweichwasser der Dörrbohnen abgießen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Rohessspeck in feine Streifen schneiden. Butter zergehen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Speck darin anziehen. Dörrbohnen zufügen. Mit Wasser auffüllen. Alles ca. 1 Stunde zugedeckt köcheln. Abschmecken.

► Für die Bramata Rahm und Bouillon aufkochen. Bramata unter Rühren einrieseln.