



Roland Essl hat sich heute wieder ein Limit gesetzt. „In 20 Minuten ist alles fertig“, sagt er – und er wird fast recht behalten. Wir befinden uns in seiner Fuschler Kochschule. Und wir dürfen in Meister Essls Kochwerkstatt wieder den Pumuckl spielen. 20 Minuten? Eigentlich unmöglich, denken wir, während wir die Zutaten für das Gericht betrachten. Es gibt Girardirostbraten mit selbst gemachten Nockerln (oder Spätzle). Nichts ist vorbereitet. Nicht einmal die Zwiebel ist geschält. Aber zu den Zutaten kommen wir später. Zunächst muss Meister Essl noch eine Geschichte erzählen. „Mit diesem Rezept wurde aus der Not eine Tugend gemacht“, sagt er. „Und es verbindet die Liebe mit der Affinität zur Kunst.“ Konkret verbindet es Kaiser Franz Joseph I. mit dem Schauspieler und Operettensänger Alexander Girardi. „Es muss so um 1890 gewesen sein“, fährt Meister Essl fort, „da hatte Katharina Schrott beide Herren zu Gast. Den Kaiser, weil sie ihn liebte, den Künstler, weil er ihr Kollege war.“ Schön und gut, denken wir. Wo ist das Problem? „Das Problem ist elementar“, sagt Meister Essl. Der Kaiser liebte Rostbraten, der Künstler aber war Vegetarier. „Wir erkennen den Konflikt. Da geht heute noch ein Riss durch die Gesellschaft. Es galt also beide „Glaubensrichtungen“ unter einen Hut zu bringen. Oder unter eine Kochhaube. Der Hut fiel uns jetzt nur ein, weil nach Girardi auch ein flacher Strohhut benannt wurde.“

Was Schrotts Köchin vorzüglich gelang. Und das hatte zur Folge, dass wir heute ein Fleischgericht haben, das nach einem Vegetarier benannt wurde.

Legendäres aus Meister Essls Kochwerkstatt.
Heute gibt es ein fantastisches Fleischgericht, das nach einem Vegetarier benannt wurde: den Girardirostbraten.

PETER GNAIGER

Hut ab, Herr Girardi!

Mit



Podcast:
www.SN.at/
podcast



gekocht

Roland Essl und seine Frau Uschi Erhart mit köstlichem Girardirostbraten.

BILDER: SN/PSG

Also frisch ans Werk: Sie benötigen vier Schnitten von der Beiried (etwa 160 g), 2 EL Butterschmalz für die Soße, 2 EL Butterschmalz zum Anbraten für das Fleisch, eine Zwiebel, 100 g Speck, 100 g Champignons, 1 EL Kapern, den Schalenschnitt einer halben Zitrone, Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Obers, einen Suppenwürfel, ein 1/8 Liter Sauerrahm, 2 TL Dijonsenf. Für die Nockerl benötigen Sie drei Eier, 180 ml Milch, Salz, Muskatnuss, 350 g griffiges Mehl und 60 g Butter zum Anschwitzen.

Zunächst macht Meister Essl die Nockerl. „Das ist Küchenorganisation“, sagt er. „Während die abkühlen, koche ich den Rest.“ Er bringt einen Topf mit zwei Liter gesalzenem Wasser zum Kochen. Währenddessen gibt er die Milch mit den Eiern, Salz und geriebener Muskatnuss in eine Schüssel. Danach arbeitet er das Mehl ein, diesen Teig drückt er durch ein Spätzlesieb in das kochende Wasser. Ein paar Minuten kochen lassen und in ein Sieb abgießen. Mit kaltem Wasser abspülen und ruhen lassen. Vor dem Servieren werden die Nockerl in einer Pfanne in heißer Butter angeschwitzt. Jetzt beginnt Meister Essl die Zwiebel zu schälen und fein zu schneiden. Die werden in 2 EL Butterschmalz angeschwitzt. Dann kommen der in Streifen geschnittene Speck und die blättrig geschnittenen Champignons dazu. Abgelöscht wird mit Weißwein und aufgeköstet mit einem Schuss Obers. Das kocht man fünf Minuten ein und fügt die Kapern, die geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Suppenwürze hinzu. Den Sauerrahm glatt verrühren und zur Soße geben. Am Ende die gehackte Petersilie einrühren. Die Beiriedschnitten mit dem Fleischhammer klopfen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Dijonsenf bestreichen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz beidseitig braun anbraten. Dann in die Soße legen und ziehen lassen. Wenn man das Fleisch und den Speck beiseite lässt, ist diese Sauce vegetarisch. Nockerl dazu und – Mahlzeit.