



Mehr Rezepte: [SN.at/kolumne/mitgekocht](https://www.salzburger-nachrichten.at/kolumne/mitgekocht)



Mit

gekocht

# Das Huhn vom anderen Stern

Roland Essl interpretiert Fernand Point.

Heute kochen wir eine gefüllte Poularde mit Morchelsauce – als Hommage an das erste Dreistern-Gericht aus 1933.

PETER GNAIGER



BILD: SN/ROLAND ESSL, MARCO RIEBLER

ersetzen wir durch ein Schweinsnetz, das denselben Effekt erzielt und gleichzeitig sauerer zu verarbeiten ist.

**Die Füllung:** Semmelwürfel werden mit verquirltem Ei durchtränkt und mit Salz sowie Muskatblüte gewürzt – diese hat einen feiner-fruchtigen Geschmack, alternativ kann Muskatnuss verwendet werden. Frische Blattspinatblätter sorgen für den grünen Kontrast.

**Die Soße:** Es ist Morchelzeit. Das sind die einzigen Pilze, die getrocknet ihre Qualität behalten und, richtig zubereitet eine herausragende Soße ergeben – mit Kerbel, der eine dezente Note von Sternanis mitbringt.

**Brokkoli.** Dieser wird knackig gegart und anschließend mit in Butter aufgeschäumten Rosinen, Walnüssen und Mandelblättchen übergossen. Das verleiht der Beilage eine leicht orientalische Note.

## Zubereitung

Für die Füllung Semmelwürfel mit verquirltem Ei vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Hühnerbrust aufschneiden, mit frischen Blattspinatblättern belegen, Semmelfüllung daraufsetzen und mit weiteren Spinatblättern sowie Hühnerfleisch umhüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Schweinsnetz einpacken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Hühnerbrust einlegen und beidseitig langsam durchbraten.

Für die Soße 50 g frische Morcheln (oder 12 g getrocknete, vorher in Wasser eingeweicht) längs halbieren, unter fließendem Wasser spülen. In einer Pfanne Butter bräunen, Morcheln zugeben, salzen, pfeffern. Mit Cognac ablöschen, einreduzieren, dann mit Obers aufgießen und cremig einkochen. Mit gehacktem Kerbel abschmecken. Guten Appetit!



Essl interpretiert Fernand Point.

Für viele Köche war die Bekanntgabe der jährlichen Ergebnisse der Gourmet Guides immer das gleiche Ritual. Sie warteten auf den Rosenverkäufer, der auch die Abendausgaben der Tageszeitungen dabei hatte. Dann riss er ihm eine aus der Hand und suchte die Ergebnisse – und dann... ja, dann: je nachdem. War er zufrieden, kaufte er alle Zeitungen und die Rosen gleich mit. Wenn nicht – ach, fragen Sie lieber nicht...

Früher gab es auch noch einen gedruckten Guide Michelin, den Guide Rouge. Das Buch begründete die Legende. Heute läuft das so: Am 18. März poppen die Sterne in Österreich online auf, dann werden sie in eine App gepackt – gleich neben Amazon, Google Maps und Chrome.

Heute wollen wir noch einmal das Rad der Zeit zurückdrehen und an das Jahr 1933 erinnern. Damals wurden vom Guide Michelin zum ersten Mal drei Sterne vergeben. Bis 1926 gab es dieses Marketing-Instrument noch nicht. Dann gab es zunächst einen Stern. Seit 1933 gibt es drei. Die ersten, denen sie verliehen wurden, waren Eugénie Brazier, Alexandre Dumain und Fernand Point, der damals für sein mit Gänseleber und Trüffel gefülltes und in einer Schweinsblase gegartes Bressehuhn bekannt war. 1946 brachte er Paul Bocuse während dessen Lehrzeit bei, wie man ein Spiegelei brät – kein Scherz.

Für die Alltagsküche ist das Bressehuhn von Point nicht praktikabel. Wir haben deshalb Küchenmeister Roland Essl gebeten, eine Version zu ertüfteln, die für alle machbar ist. Lesen Sie selbst:

*Lieber Peter! Du hattest mir erzählt, dass der Koch damals eine Bresse-Poularde mit Foie Gras und Trüffel gefüllt, mit Schweinsblasenhaut überzogen und gebraten hat. Das war mein Ausgangspunkt: Unser Ziel ist, ein nahezu ebenbürtiges Gericht zu kreieren – mit greifbaren, leistbaren Zutaten und wenigen Komponenten auf dem Teller.*

*Hauptdarsteller ist natürlich eine ordentliche Hühnerbrust. Die Schweinsblasenhaut*

## DER ALTE KÜCHENFUCHS



Vor dem Fertigstellen eine Sauce durchs Sieb zu passieren – das macht das Resultat einfach eleganter.

”

Kurt Fuchs

# Präzision auf Glatteis

Bei den Paralympics konnten Sie fast übermenschlich wirkende Leistungen beobachten. Auch bei Disziplinen, die leiser daherkommen. So wie Rollstuhl-Curling. Auf den ersten Blick ist das unspektakulär, beim zweiten Hinsehen aber hochkomplex. Glatteis, Millimeterarbeit, Präzision. Kraft hilft wenig, Gefühl entscheidet alles. Burgund funktioniert ähnlich.

Auf den ersten Blick scheint alles reduziert. Zwei Rebsorten, Chardonnay in Weiß, Pinot Noir in Rot. Der Schlüssel liegt darunter. Im Terroir, das kaum irgendwo heikler ist und im wahrsten Sinne des Wortes teuer werden kann. Kleine Parzellen, minimale Eingriffe, große Wirkung. Seit Jahrhunderten definiert kaum eine Region so klar, was Herkunft, Präzision und Tiefe im Wein bedeuten können. Burgund ist Benchmark. Nicht wegen Lautstärke, sondern wegen des Echos. Ein Schritt zu früh, ein Tag zu spät, und der Wein erzählt eine andere Geschichte. Glatteis eben. Der olympische Gedanke hilft hier nur bedingt. Ideale wie Fairness, Maß und Chancengleichheit geraten in Burgund spätestens beim Blick auf die Preisliste unter Druck. Erwartung, Knappheit und ein ge-

wisses Blue-Chip-Denken gehören längst dazu. Das macht die Weine nicht kleiner, aber den Zugang komplexer. Dabei sein ist hier definitiv nicht alles.

Und genau hier ist mir eines wichtig. Große Weine definieren sich nicht über große Preise. Das ist ein Trugschluss. Sie stehen für Herkunft, Stil, Terroir und Konstanz, und für dieses schwer erklärbare Wow, das sich nicht messen lässt und das am Ende jeder für sich selbst definiert. Diese Weine sind nie Moden und Trends geschuldet, sondern entstehen aus Geduld, Präzision und der Fähigkeit, im richtigen Moment nichts zu erzwingen.

Auf Glatteis geht es nicht um Geschwindigkeit, sondern um Kontrolle. Und manchmal reicht es, den Stein einfach laufen zu lassen. Dass man solche Weine auch abseits der großen Namen findet, zeigt der Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2022 von Caroline Parent. Kühler Standort oberhalb von Nuits-Saint-Georges, kalkgeprägt, präzise und ruhig. Leichte Reduktion, klare Frucht, Holz als Begleiter, nicht als Make Up. Kein lauter Wein, aber eben viel Echo. Alex Koblinger (MS) ist Head Sommelier bei Döllerer



Alex Koblinger  
DREH & TRINK  
WOCHENENDE@SN.AT

