



Mehr Rezepte:  
SN.at/  
kolumne/  
mitgekocht



# Kulinarischer Endgegner

Eine Reise wert: Kuttelgulasch in Fuschl.

Man sollte nur nicht wissen, woraus dieser Klassiker gemacht wird – dann erlebt man den kulinarischen Himmel auf Erden.

PETER GNAIGER



SN/MARCO RIEBLER, ROLAND ESSL

Wie er das macht? Essl flüstert: „Du musst die Schönheit der Kutteln sehen“, flüstert er. Sie liegen vor ihm: fast schneeweiß, mit einem leichten Ockerton. Ein Material, das aussieht, als hätte jemand einen Designer mit einer Aufgabe beauftragt, die eigentlich niemand übernehmen wollte.

„Herrlich anzusehen. Mit all ihren Zotten, Häutchen und weichen, kleinen offenen Kammern. Kein Designer kann so eine Struktur entwerfen. Das kann nur die Natur.“ Kurze Pause. „Meine Aufgabe ist es, dieses Gebilde in eine Delikatesse zu verwandeln.“ Super Küchenrede!

Drei Mal kocht Essl die Kutteln auf. Drei Mal in frischem Wasser. Danach dürfen sie baden: in einem Sud aus Weißwein, Zitrone, Wurzeln, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer und Salz. Er nimmt sie heraus, lässt sie auskühlen und schneidet sie wie Frittaten.

Für die Sauce schwitzt er Zwiebel in Butter hell an. Knoblauch dazu. Edelsüßes Paprikapulver. Dann Weißwein. Es zischt. Es raucht. Es riecht plötzlich nach etwas, das man schon aus seiner Kindheit kennt, selbst wenn man es nie gegessen hat. Ein wenig Kochwasser dazu. Sauerrahm. Mehl. Dann die Kuttelstreifen, Kümmel, Petersilie, ein Hauch Majoran. Und zum Schluss Zitronenabrieb und Zitronensaft.

Essl grinst. Eine diebische Freude. Wir kosten. Und dann passiert etwas Unangenehmes für all jene, die sich jahrelang erfolgreich eingeredet haben, Kutteln seien widerlich: Sie schmecken wie Kalbsgulasch. Nein. Sie schmecken viel besser.

Vielleicht ist das überhaupt das Problem mit unserer modernen Esskultur. Wir haben aus dem Essen eine Statusfrage gemacht. Wir bezahlen für Dinge, deren Namen man erst googeln muss, und lassen uns erklären, dass Pilze den Preis einer Monatsmiete kosten können. Während irgendwo jemand einfach nur Kutteln veredelt.



Roland Essl und sein Zauberreich.

Da fängt man einmal einen seltenen Fisch – und schon hat man den Salat. Das ist die Geschichte, welche gerade die Wogen in St. Gilgen am Wolfgangsee hochgehen ließ. Und das war so: Stefan Fischer ist Fischer. Das ist kein Witz, sondern sein Name. Und weil Fischer außerdem noch Sternekoch ist, war der Frauennerfing, der ihm diesen Sommer an den Haken ging, zum Problemfisch verdammt. Der Fisch hatte derart unglücklich zugebissen, dass seine Innereien tödlich verletzt waren. Also erlöste er das Tier von seinen Leiden. Und weil man einen toten Fisch nicht besser ehren kann, als ihn zu kochen, bereitete er ihn zu. Viel war es nicht. „Gerade mal drei Häppchen. Zehn bis fünfzehn Gramm.“ Er hätte sie selbst essen können. Niemand hätte es bemerkt. Aber er ließ sie servieren. Als kostenlosen Gruß aus der Küche. Kosten durfte ausgerechnet die Gourmetkritikerin Jacqueline Pfeiffer. Auf ihrer Karte stand: „Frauennervling“. Pfeiffer recherchierte. Sie fand heraus, dass der Sternekoch einen ganzjährig geschützten Fisch servierte. Im Sinn des Guide Michelin war das freilich nicht.

Drei Sterne vergibt der Guide bekanntlich für Restaurants, die eine Reise wert sind. Eine schöne Idee. Man fährt Hunderte Kilometer, um irgendwo für ein paar Stunden glücklich zu sein und anschließend festzustellen, dass die Rechnung höher war als die Monatsmiete daheim.

Daran musste ich denken, als wir im Rahmen eines Alpen-Tapas-Menüs in einer Kochschule in Fuschl saßen und Roland Essl uns Gerichte vorsetzte: Es gab Kalbskopf. Wem das zu archaisch vorkam, der bekam Kuttelgulasch. Kutteln. Der Endgegner der Küche. Das Gericht, bei dem selbst überzeugte Fleischesser anfangen, über Tofu nachzudenken. Nur: Diese Kutteln waren fantastisch. Vielleicht waren sie sogar eines der besten Gerichte, die man in Mitteleuropa überhaupt bekommen kann.