

Probiert Versöhnung mit Rhabarber

Man nehme frisches Knutwiler-Mineralwasser, vermische es mit Apfel- und Rhabarber-Aromen. Das haben die Tüftler der ältesten Mineralquelle der Zentralschweiz ausgeheckt. Die Geschichte der Quelle Knutwil geht bis ins 15. Jahrhundert zurück, aber frische Ideen sprudeln noch immer.

Nicht etwa Geologen, sondern ein Wüschelruten-Wasserschmökler soll die Mineralquelle einst entdeckt haben, erzählte man uns bei einem Besuch. Es fließt munter. Der heutige Besitzer, Oscar J. Schwenk, macht offenbar nicht nur mit den Pilatus-Fliegern Höhenflüge, sondern auch mit seinem «Knutwiler».

Als Kind verabscheute ich das saure Kompott mit Rhabarber. Das ging nur mit viel, viel Zucker bestreut runter. Seit nun Rhabarber und Apfel in flüssiger Form verheiratet wurden, habe ich mit der sauren Erinnerung definitiv den süßen Frieden geschlossen.

Apfel und Rhabarber harmonisieren wunderbar erfrischend. Das angenehme und leicht fruchtige Getränk eignet sich als Durstlöcher zwischendurch oder auch mal zum Essen, wenn in alkoholfreier Tag angesagt ist. Erhältlich ist es in 50- oder 100-cl Petflaschen.

Herbert Huber



Erfrischende
Abwechslung
aus Knutwil

Buchtipps Emmentaler Küche

Die Schlemmerküche aus dem Emmental bringt ein Stück verlorene Heimat zurück: Eine Schweizer Bauernküche, in der Genuss und Tradition an oberster Stelle stehen. Fritz Gfeller hat die besten alten Gerichte gesammelt und an die heutige Zeit angepasst, die oft nach Gestalten aus Gotthelfs genussfreudigen Romanen benannt sind. Wie zum Beispiel Uli «Chaub»

Chopf mit Chnächetesosse», Moser Hanses «Chässchnitte» oder Bethlis «Visite-Greeme». Auch wer mit den Emmentaler Figuren nicht vertraut ist, wird mit den von stimmigen Foodfotos begleiteten Rezepten problemlos die wunderbar währschaftlichen Gerichte zubereiten können. (pd)

Hinweis
Fritz Gfeller: Emmentaler Küche, Fona-Verlag, 160 S., Fr. 36.-.

Wild wie es sein soll

Genuss Die Wildsaison hat begonnen. Begehrt ist Fleisch aus einheimischer Jagd. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Im «Ochsen» in Rothenburg aber schon.

Herbert Huber
piazza@luzernerzeitung.ch

Mit Jagen habe ich nicht so viel am Hut. Aber liebend gerne sitze ich am gedeckten Tisch in einer gemütlichen Beiz und lasse mir die «wilden Gerichte» fachmännisch zubereitet servieren.

Jagd-Anekdoten kann ich gleichwohl erzählen (siehe Text unten). Und in den Sinn kommt mir auch mein Lehrchef und Jäger Niklaus Weibel, damals im Luzerner Continental. Er sagte überzeugt, wenn ab und zu ein «Schrotkügel» im Pfeffer zu finden sei, stamme das Fleisch garantiert aus frischer Jagd...

Heutzutage kommt in Sachen Wild vieles aus der bequemen Küche. Alles fixfertig. Zu Hause mag das angehen, denn Wild mit allem Drum und Dran zuzubereiten, ist sehr aufwendig. Im Restaurant aber erwarte ich schon, dass man diesen Aufwand betreibt – und bei der Herkunft des Fleisches ehrlich ist. «Aus eigener Jagd» heisst nicht, dass man es auf der Jagd nach dem günstigsten Preis gefunden hat...

Jäger mit Ehrfurcht vor dem Tier

Ein sicherer Wild-Tipp ist der «Ochsen» in Rothenburg, wo seit sieben Jahren Wirt René Adler, mal im Service bei den Gästen, mal in der Küche am Herd anzutreffen ist. Er ist Gastgeber mit Herzblut und leidenschaftlicher Jäger, wie schon sein Vater Hansjörg, von dem er den «Ochsen» gepachtet hat. René Adler ist ein Jäger mit Verstand. Wenn er ein Tier erlegt hat, steht er gute 5 Minuten andächtig vor der Beute. Aus Ehrfurcht vor der dem Tier.

Bei meinem Besuch serviert Adler ein Rehschnitzel, zart und rosa gebraten mit sämiger Wildrahmsauce. Dazu gibt es präzise gekochtes Rotkraut und halbierte Rosenkohle (die ganzen Knollen hasse ich, weil die mich schon als Kind «worgelten»). Mit zum Wildschmaus gehören perfekt glasierte Kastanien, ein weiss gekochter halbiertes Apfel mit Preiselbeeren und – das Glanzlicht – hausgemachte Spätzli, vermischt mit Champignons und Eierschwämmchen.



Er geht für Wildgerichte selber auf die Jagd: René Adler vom «Ochsen» in Rothenburg Bild: Nadia Schärli

René Adler ist Jagdleiter im Revier Rothenburg Ost. Ab und zu geht es ins Elsass auf Wildschwein- und Rehjagd. Bei uns beginnt jeweils am 1. Mai die «leise» Hochsitz-Sommerrehbockjagd mit der Kugel, ab 1. Oktober die «laute» Jagd mit Treibern, Hunden und Schrotflinte.

Was heisst das für die Wildgeniesser? Wenn die Spezialitäten ab zirka Mitte September auf der Karte anzutreffen sind, handelt es sich zunächst meistens um Sommerböcke, ab Mitte Oktober dann Herbstwild, zumal auch Wildfleisch noch zirka 7 Tage gelagert werden sollte.

Zur Zubereitung sagt René Adler, dass beim Wild Niedertemperaturgaren nicht in Frage komme. Das Fleisch würde sonst ledrig und gummig werde.

Geheimtipp für den Pfeffer

Also brät er die sauber ausgelösten Rehrückenfilets rundum an, lässt diese kurz absteigen und richtet sie auf dem Rückengerippe adrett an. So lieben es seine Gäste. Wie auch die Schnitzel, das Geschnetzelte und den legendären Ochsenpfeffer. Einst band man Pfeffer zum Schluss noch mit etwas Schweineblut, damit

die Sauce schön sämig und dunkel wird. Adler hat eine bessere Idee: Ein Gütschli roter Biotta-Holundersaft gibt auch Farbe und mundet herrlich.

Wenn er selber mal zu wenig Wild aus eigener Jagd hat, helfen ihm die Metzger Häller in Dagmersellen und Rüttimann in Hildisrieden aus. Auch zum Beispiel bei Urs Doggwiler in Luzern gibt's ab und zu Wildes aus der Heimat, ebenso vorgekochte Wildpfeffer, inklusive der gängigen Beilagen. Ob bei Doggwiler oder anderen Metzgern: Fragen Sie nach, wann welches Wild im Angebot ist,

Rosenkohl à ma façon

Weil Herbert Huber ganze Rosenkohlknollen nicht mag, macht er sie nach einem eigenen Rezept.

Als Wildbeilage für 4 Personen: Etwa 12-16 Knollen Rosenkohl komplett entblättern. Gut waschen. Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und darin fein gehackte Zwiebeln andünsten. Blätter dazu geben. Gut wenden. Ablöschen mit etwas milder Gemüsebouillon. Einkochen lassen und mit Vollrahm aufgiessen. Hitze reduzieren. Alles bis zur cremigen Konsistenz einköcheln. Abschmecken mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Ein Spritzli Weisswein dazu und ein Gläschen für den Koch. Separat (!) in Schüsseli zum Wild servieren.

Rotweibirnen

Zutaten für 4 Personen

- 2 kochfeste, gut reife Birnen
- 1 Vanilleschote
- 3 dl kräftigen Rotwein
- 3 EL Zucker

Zubereitung

(am besten ½ – 1 Tag im Voraus) Birnen schälen und halbieren. Mit Kugelausstecher oder Löffel das Kerngehäuse sorgfältig von unten her auslösen. Birnenhälften nebeneinander in eine kleine (!) Pfanne geben, damit beim Garen mit Sud bedeckt sind.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, Samen herausschaben, mit Rotwein und Zucker in zweite kleine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.

Den kochend heissen Sirup mitsamt Vanilleschote über die Birnen giessen. Diese aufkochen, zugedeckt auf kleinstem Feuer je nach Sorte und Grösse 10-12 Minuten «al dente» ziehen lassen. Herausnehmen und sowohl Birnen wie Sirup abkühlen. Dann die Birnen wieder in den Rotweinsirup legen damit die rote Farbe durchziehen kann. Vor dem Servieren erwärmen und anrichten.

Besoffen auf der Wildsaujagd

Jägerlatein Obwohl ich nie eine aktiver Jäger war, habe ich mich auch mal an einer Jagd beteiligt. Es war vor gut 50 Jahren in den Wäldern von Fontainebleau, im Jagdrevier des einst mächtigsten Mannes der Grande Nation, General de Gaulle erlebten. Freund Marcel Senn lud uns ein, eigentlich um zu danken, dass er bei meiner Grossmutter 1940 als «Franzosenkind» Ferien verbringen durfte.

Die Jagd glich einer Chilbi, bei der das Fressen und Saufen – anders konnte man dem nicht sagen – weit wichtiger war als das Schiessen. Am Buffet welches nach der Fasanenjagd serviert wurde, hätte Paul Bocuse seine helle Freude gehabt. Alle Köstlichkeiten, zubereitet von den daheimgebliebenen Hausfrauen,

wurden auf einem Waldbänkli mit weissem Tischtuch zur Schau gestellt. Es wurde geschmatzt, geschlürft, gegrölt. Auf dem glitschigen Waldboden fand noch eine Autoralley statt «Zitrone» gegen «Renault», mit folgenreichem Blechschaden.

Derbe Jägerwitze machten die Runde, und als die Wildsaujagd stattfinden sollte, waren die Jäger tatsächlich vorbereitet: Zufrieden, satt und stockbetrunken.

Der Waldboden vibrierte

Plötzlich kam die Meldung des «Chef de la chasse»: Wildschweine im Anzug. Der Waldboden vibrierte. Vorab der Leiteber, hinter ihm seine saumässige Entourage aus Bachen und Frischlingen. Meine Frau und ich versteckten

uns hinter einem Baum und beobachteten die Jäger. Die einen mit geladenen Gewehren gen Himmel, die anderen wild fuchtelnd fuchtelnd – Schüsse fielen. Sie zielten weiss der Himmel wohin, während die Wildschweine quietschend vorüber rudelten.

Die Beute des Tages bestand aus zwei Fasanen, zwei demolierten Autos und keiner Wildsau. Die Jagdgenossen waren einstige Indochinakämpfer und aus der Résistance.

Wer nun moniert, ich hätte diese Geschichte sicher mit einem Schuss Jägerlatein abgeschmeckt, dem sei zugezwinkert, dass man das Leben manchmal farbiger wahrnimmt, wenn der Calvados gut ist. Und das war er.

Herbert Huber

Rehgeschnetzeltes für 4 Personen

Rezept von René Adler, Restaurant Ochsen in Rothenburg

Zutaten

- 650 g Rehgeschnetzeltes
- 2-3 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer oder Fleischgewürz
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 4 Wacholderbeeren, gehackt
- 1 TL Thymian, fein gehackt
- 0,5 dl Cognac
- 2,5 dl Wildfond oder Bratensauce
- 2,5 dl Sauzenhalbrahm
- Salz/Pfeffer zum Abschmecken
- 10 Trauben halbiert entkernt

Zubereitung

Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch in 3 Etappen (damit es kein Wasser zieht) in der heissen Bratbutter scharf anbraten, wür-

zen und herausnehmen. Warm stellen.

Schalotte, Wacholder und Thymian in derselben Pfanne in Bratbutter andämpfen. Mit Cognac ablöschen, nach Belieben Cognac dazu und flambieren. Wildfond oder Bratensauce dazu giessen, sirupartig einkochen. Sauzenhalbrahm beifügen, leicht weiter köcheln. (Wenn Sauce etwas dünn: Mit etwas Beurre manie, also Mehlbutter andicken). Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die halbierten entkernten Trauben dazugeben.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch in die Sauce geben, nur ganz kurz aufkochen lassen. Fleisch mit der Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Spätzli und Wildbeilagen (hausgemacht oder gekauft) servieren.