

Grosse Rolle

Spätzli, Knöpfli oder Schupfnudeln passen perfekt zu gebratenem Rehrücken. Aber erst die **saftige Rotkohlroulade** macht das feine Essen zum Festmahl.

MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Klingt das Halali durch die Wälder Europas, ist Herbst. Köche und Gastwirte schreiben dann reihum Wildwochen aus, und Diana, die römische Göttin der Jagd, adelt neuerlich gebratenen Rehrücken mit Trauben und Äpfeln – sowie mit ihrem Namen. Und auch wenn der Hirsch in der Regel aus Zuchtbetrieben stammt, er steht trotzdem im Jagdangebot.

Obligate Beilage zu all den Wildereien ist das Rotkraut. Saftig, süss-sauer liegt es violett oder dunkelblau schimmernd auf den Tellern. Und es schmeckt mitunter besser als das trocken gegarte Fleisch nebenan. Die passende Sauce? Gewitzte Köche, wie etwa unser Wochenkoch Stefano Corrado (28) vom Zürcher Aurora ergänzen Wild einzig mit dem wenigen



Heute kocht für Sie

Stefano Corrado

Restaurant Aurora
8001 Zürich
Tel. 044 210 03 18
Sonntags geschlossen
www.aurora-restaurant.ch

Bratensaft, der beim Garen entsteht – damit sich dieser später appetitlich mit jenem Saft mischen kann, der beim Aufschneiden des Rehrückens ausfliesst. Kaum gebunden, aber voller wunderbarer Aromen.

Der Rotkohl wird gerollt statt geschnitten

Wird Wild gekocht und serviert, dann meist mit sogenannten Stärkebeilagen. Spätzli, Knöpfli und Kartoffelstock liegen auf den ersten Plätzen der kulinarischen Hitparade. Schupfnudeln, die aus mehlig auskochenden Kartoffeln geknetet werden, stehen vergleichsweise hinten an – sind aber die allerbesten Teigwaren überhaupt, so wie sie uns der Aurora-Koch serviert.

Und weil Rotkraut wie erwähnt der dritte Partner der aufgetischten Köstlichkeiten ist, hat er sich auch dazu etwas Besonders einfallen las-

sen: einen effektvollen, «vegetarischen Fleischvogel».

Wer nach Alternativen sucht, greift zum Rezept der Küchenlegende Marcel Boulestin (1878–1943), der in den 1930er-Jahren Londons High Society bekochte. Er viertelt den Rotkohl, entstortzt und schneidet ihn sehr fein. Danach gibt er ein grosses Stück Butter in den Schmortopf – mit Pfeffer, Salz und zwei Esslöffeln Rotweinessig. Nun mischt Boulestin die Rotkohlstreifen zu. Deckel drauf und alles drei Stunden in den 150 Grad heissen Backofen stellen. Ab und an umrühren. Nach der Hälfte der Kochzeit kommen zwei in Viertel geschnittene und geschälte Renettenäpfel, etwa Boskoop dazu.

Nun wird ein Esslöffel Zucker darübergestreut, dann alles gewendet. Und am Tisch aus dem Schmortopf serviert. So schmeckt geschmortes Rotkraut doppelt gut. ●

Feintrinker

Trinkfreude aus der Pfalz

Lange wurden Weinberge ausgedünnt. Die Reben standen dann weit voneinander weg – und die höheren Erträge wurden durch Ausbrechen der Trauben klein gehalten. **Heute bepflanzt man Rebberge wieder dicht, das Ausbrechen erübrigt sich.** Denn die Reben halten in der Enge die Erträge gegenseitig klein. Und: Die Reben sind dadurch gezwungen, ihre Wurzeln schier endlos wachsen zu lassen – auf der Suche nach Wasser

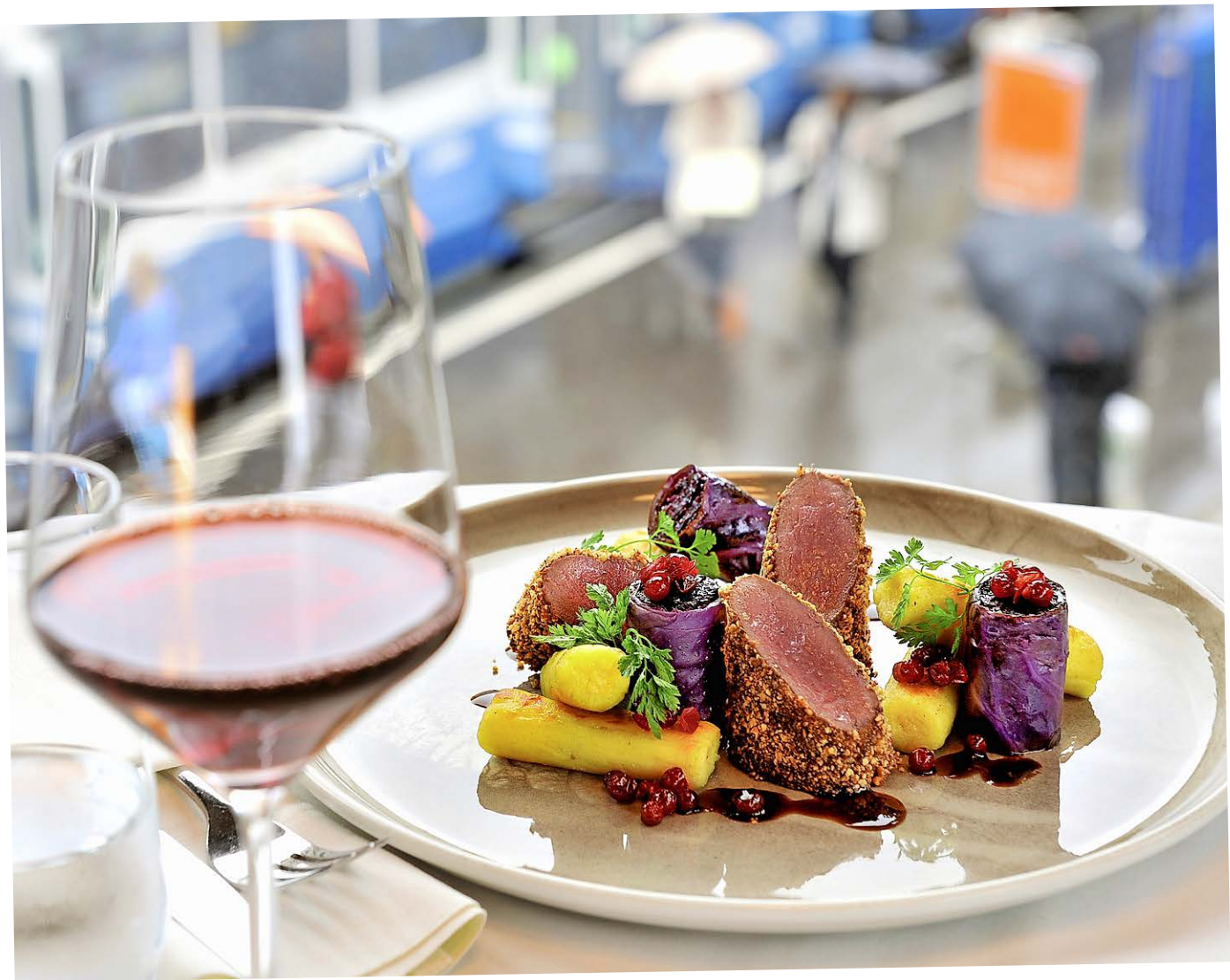
und Nahrung. Die Weine werden entsprechend in ihren Aromen und Geschmäckern dichter. Ein Beweis dafür ist der Sauvignon Blanc II von Winning aus der Pfalz (D). Er wird im Stahltank ausgebaut, nichts Überflüssiges ist an und in ihm. **Der Jahrgang 2015 steht damit in seiner ganzen Reinheit im Glas.** Die Reflexe – wie sich gehört smaragd. Im Duft finden sich kühle Grasnoten und herbe Cassisblätter, trockener Feuerstein

prägt die Schlussnote. Auf der Zunge erblühen gelbe Früchte, reife Mirabellen und Sprengsel frischer Zitrone. Im Nachgang schliesslich leuchtet fabelhafte minzig-trockene Grapefruit. **Ein herrlich direkter Wein, der perfekt zu gebratenem Fisch,** zu pochiertem Huhn, zu Kalbfleisch, besonders aber zum Geissfrischkäselein passt. Und grossartig ist er, an einem letzten Abend auf der Terrasse, gut gekühlt, einfach so.



Sauvignon Blanc II 2015 Pfalz von Winning

Gerstl
Weinsektionen
8957 Spreitenbach
19.50 Franken
www.gerstl.ch



Gebratener Rehrücken mit Schupfnudeln und Rotkohlrouladen

Ein Gericht für 4 Personen

Zutaten

► Rehrücken: 600–700 g Nierstück vom Reh, ausgelöst; 100 g Smokehouse-Mandeln; je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

► Rotkohlroulade: 1 Rotkohl; 1 Karotte; 1 Pfälzer-Rübe; 1 Knollensellerie, klein; 1 Zwiebel; 1 EL Preiselbeerenkompott, aus dem Glas; 1 dl Portwein

► Schupfnudeln: 500 g Kartoffeln, mehlig; 150 g Mehl; 1 Ei; 1 Eigelb

► Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl; Butter

Zubereitung

► Fleisch eine Stunde Raumtemperatur annehmen lassen. Mandeln mit Mixer zerkleinern.

► Ungeschälte, halbierte Kartoffeln auf dem Blech 45 Minuten im Bratofen backen: bei 170 Grad. Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten durch die Kartoffelpresse drücken. Haut wegwerfen. Mehl, Ei, Eigelb in die lauwarmer Masse begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 50 Rappen grosse Rollen formen, in 4 cm lange Stücke schneiden. Diese in stark gesalzenes, siedendes Wasser legen. Steigen sie auf, herausfischen. Zur Seite stellen.

► Störzen der ganzen, äusseren Rotkohlblätter flach schneiden. Blanchieren, abschrecken. Zwischen zwei Tüchern weich klopfen. Innere Kohlblätter in 0,5 mm Streifen schneiden. Restliche Gemüse würfeln (2 mm).

► 50 g Butter aufschäumen lassen. Gemüsewürfel darin glasig anziehen. Rotkohlstreifen zufügen. Alles weich dünsten, mit Portwein ablöschen. Preiselbeerkompott zugeben. Wein komplett einköcheln. Immer wieder wenden. Vorbereitete Kohlblätter auf Klar-

sichtfolien auslegen. Mit dem Gemüse-Mix belegen. Aufrollen. Kühl stellen. In 4 cm lange Stücke schneiden. Erst jetzt Folie entfernen. Schnittseiten in Rapsöl anbraten. Bei 150 Grad im Bratofen 5 bis 7 Minuten garen.

► Gewürztes Fleisch in 1 EL Butter mit dem Thymian und Rosmarin anbraten. 7 Minuten auf einem Gitter im 150 Grad heissen Bratofen fertig braten. 5 Minuten im offenem Ofen ziehen lassen, bis die Kerntemperatur 55 Grad erreicht. Im Rauchmandel-Häcksel drehen. Mit 1 EL hell gebräunter, passierter (Nuss)-Butter beträufeln. Fleisch in 2 cm Stücke schneiden.

► 2 EL Butter und wenig Zucker aufschäumen, Schupfnudeln darin drehen.

Anrichten

► Fleisch, Kohlrouladen und Schupfnudeln auf heissen Tellern anrichten. Etwas Caramelbutter und ausgelaufenen Fleischsaft dazugeben. Auftragen.