

René Christ | Wilhelm Bauer



GEFLÜGEL UND KANINCHEN

Perfekt zerlegen & köstlich
zubereiten



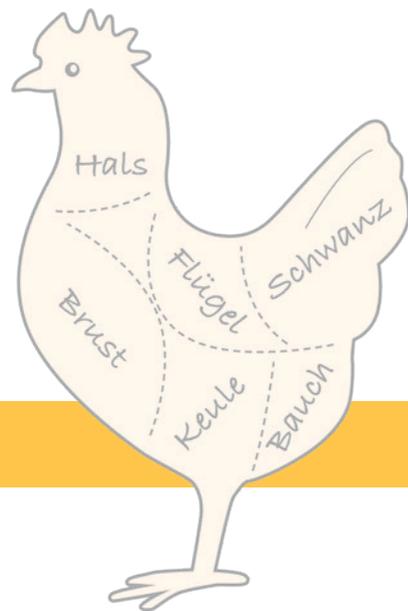
NOSE TO TAIL

René Christ | Wilhelm Bauer



GEFLÜGEL UND KANINCHEN

Perfekt zerlegen & köstlich
zubereiten



NOSE TO TAIL



DAS STECKT IM BUCH

GEFLÜGEL UND KANINCHEN 7

- Geflügel- und Kaninchenfleisch 8
- Zerlegen 22
- Teilstücke und ihre Bedeutung in der Küche 33

VERARBEITUNG VON GEFLÜGEL UND KANINCHEN 51

- Weiterverarbeitung von Geflügelfleisch 52
- Weiterverarbeitung von Kaninchenfleisch 61

GEFLÜGEL- UND KANINCHENREZEPTE 71

- Huhn 72
- Taube 92
- Wachtel 102
- Pute 104
- Ente und Gans 114
- Kaninchen 124
- Marinaden, Panaden, Saucen, Bratenfond
und Gewürzmischungen 146

SERVICE 156

- Die Autoren 156
- Bezugsquellen 157
- Buchtipps 157
- Glossar 157
- Schnell nachgeschlagen 158



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wir sind beide Genießer und erfreuen uns an gutem Essen.

Wir beide haben außerdem eine Leidenschaft für Rassegeflügel, züchten und bewerten es bei Ausstellungen. Was lag also näher, als diese beiden Leidenschaften miteinander zu verbinden? Bei René hat das schon sehr früh in der Ausbildung, zunächst zum Koch und anschließend noch zum Metzger begonnen. Es war also nur eine Frage der Zeit, bis er den Schritt wagte, um sein Wissen und Können gerade auch auf Geflügel und Kaninchen zu übertragen. Im Lauf der Jahre entstand eine riesige Anzahl an Rezepten, die sich rund um diese Kleintiere drehen. Eine interessante Auswahl davon finden Sie in diesem Buch.

Uns beiden ist es dabei wichtig, dass die gesamte Vielfalt sichtbar wird. So kann das Zerlegen und Weiterverarbeiten auch auf die anderen, hier nicht im Vordergrund stehenden Arten, wie Fasan, Perlhuhn und Wachtel oder auch den Hasen übertragen werden. Wir finden: Es kann nicht sein, dass Kleintiere auf nur ganz wenige Teilstücke reduziert und die anderen Stücke geradezu zum „Wegwerfartikel“ degradiert werden. Auch weil wir wissen, dass es oft die eher unbekannteren und vielleicht auch ungewöhnlichen Teilstücke sind, die ein ganz besonderes Geschmackserlebnis versprechen.

Gerade sie verlangen dem Genießer aber manchmal etwas mehr ab, wenn es darum geht, das Fleisch perfekt zu zerlegen und herzurichten. Sie finden hierfür gezielte Schritt-

für-Schritt-Fotos und detaillierte Anleitungen aus der Praxis, für die Praxis. Wir ermutigen alle dazu, sich auf dieses „Abenteuer“ einzulassen und sich vielleicht auch von Enttäuschungen nicht entmutigen zu lassen. Spätestens beim nächsten Mal wird es noch besser ...

Obwohl wir nur rund 300 Kilometer – wenn auch in unterschiedlichen Ländern – auseinander wohnen, ist uns aufgefallen, dass die Bezeichnungen für manche Zutaten grundverschieden sind. In den Rezepten sind die deutschen Bezeichnungen verwendet. Für unsere schweizerischen Freunde sind die entsprechenden Benennungen im Glossar im Serviceteil aufgelistet.

Ein großer Dank geht an unsere Familien, Charlotte sowie Yvonne mit Anna und Klara, die uns die nötige Freiheit zur Realisierung dieses Buches gegeben haben. Aber auch an den Verlag Eugen Ulmer und unsere Lektorin, Lisa Seibel, die immer ein offenes Ohr für unsere Anliegen hatte. Ohne sie alle, wäre das Buch nicht möglich gewesen.

Ihnen, liebe LeserInnen, wünschen wir viel Freude beim Lesen, beim Eintauchen in die Vielfalt von Geflügel und Kaninchen. Zerlegen Sie und bereiten Sie munter drauf los. Entdecken Sie vor allem auch, dass die Tiere viel mehr zu bieten haben, als uns viele weismachen wollen – eben von „nose to tail“

René Christ und Wilhelm Bauer



Schwanz

Bauch

Flügel

Kopf



GEFLÜGEL UND KANINCHEN

GEFLÜGEL- UND KANINCHENFLEISCH

Der Kleintierhaltung und -zucht haftete für viele Menschen über einen sehr langen Zeitraum etwas Spießiges an. Erst als in einer Fernsehsendung im negativen Sinn von einer „Kaninchenzüchtermentalität“ gesprochen wurde, habe ich diese Außenwirkung, die ich in meinen hintersten Hirnwindungen verloren dachte, aus meinem Langzeitgedächtnis wieder hervor gekramt.

In gewisser Weise habe ich mich damit getröstet, dass die Menschen eben nicht wissen, was das heißt und mit welcher Hingabe man auch diese Freizeitbeschäftigung betreiben kann. Man braucht keine Notzeiten – in denen die Kleintierhaltung und -verwertung zugegebenermaßen immer einen Hochstand hatte –, um die Vorteile und den Nutzen von Kleintieren erleben zu können.

Dennoch muss ich immer noch Aufklärungsarbeit betreiben, wenn es um Kleintiere geht. Eine Abkehr von landwirtschaftlichen Nutztieren, wozu in gewissem Maß auch Kleintiere gehören, sorgt für eine zunehmende Entfremdung des Menschen von Tieren. Sie werden oftmals vermenschlicht und manche Tatsache und Vorgehensweise, die früher völlig normal war, wird auf einmal skeptisch beleuchtet, wenn nicht sogar völlig abgelehnt. Das Schlachten und die Verwertung von Kleintieren gehören da uneingeschränkt dazu. Die steigende Zahl von Vegetariern und Veganern ist unter anderem eine Folge dieser veränderten Anschauung.

Nicht zuletzt haben auch die Veränderun-

gen in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung, die immer wieder von Skandalen gebeutelt werden und von Massentierhaltungen geprägt sind, dazu beigetragen. Während vor noch nicht allzu langer Zeit die Maxime „je billiger, desto besser“ galt, hat sich dies auf breiter Ebene gewandelt. Wenn schon Fleisch, dann will man aber qualitativ Hochwertiges und wissen, woher es stammt und wie die Haltungsbedingungen der Tiere waren. Der große Zuspruch, den Hofläden, Biobetriebe und die Direktvermarktung überhaupt erfahren, ist dafür ein deutliches Zeichen. Regionalität der Produkte und Slow Food sind unter anderem Ausdruck dieses veränderten Verbraucherverhaltens.

In dessen Sog ist auch die Begeisterung fürs Kochen, für Kochsendungen und Kochbücher zu sehen. Viele wollen neue Wege gehen und zwar auch in der heimischen Küche, und diese neuen Wege sind in vielen Fällen eine Rückbesinnung auf frühere Zeiten. Denn viel Wissen, das früher Allgemeingut war, ist mit der Fresswelle und zunehmendem Wohlstand verloren gegangen. Fleisch kommt idealerweise vom Metzger oder doch eher unter Luftatmosphäre verpackt aus dem Supermarkt. Das Schlachten wird im zweifelhaften Idealfall anonymisiert.

Und während gerade die Produkte aus Kleintierfleisch lange Zeit als Arme-Leute-Essen der Nachkriegszeit regelrecht diffamiert wurden, hat auch diesbezüglich ein Umdenken stattgefunden. Gerade Hähnchen- und Puten-

fleisch ist „in“ wie nie zuvor. Über die Qualität des oft angebotenen Fleisches lässt sich natürlich trefflich streiten, stammt es doch in

aller Regel aus so genannten Massentierhaltungen. Aber auch hier tut sich erfreulicherweise etwas.

FAST VERGESSENE TIERARTEN UND IHRE WIEDERENTDECKUNG

Zu Kleintieren zählen wesentlich mehr Tiere als Hähnchen und Puten. Kleintiere sind ungeheuer vielfältig und zwar nicht nur in ihrem Aussehen. Es ist sinnvoll, sich diese Vielfältigkeit einmal vor Augen zu führen. Schließlich ist sie auch der Garant dafür, dass sich daraus fast unendlich viele Rezepte zubereiten und damit Geschmackserlebnisse der besonderen Art verwirklichen lassen. Gerade die unterschiedlichen Rassen innerhalb der Arten unterscheiden sich zum Teil ganz massiv vom industriellen Kleintier-Einerteil. Probieren Sie diesbezüglich ruhig aus, einschließlich unterschiedlicher Bezugsquellen.

HUHN

Sie könnten sich jetzt fragen, weshalb wir das Huhn überhaupt vorstellen. Ist es nicht so normal und Hühnchen eines unserer beliebtesten Fleischsorten? Dazu kommt der Vorteil, dass es sich leicht vermehren lässt. In der Bundesrepublik Deutschland haben wir im Hinblick auf die Produktion von Hähnchenfleisch einen Selbstversorgungsgrad von mehr als 110 Prozent erreicht. Das heißt, dass wir mehr produzieren als wir eigentlich essen können.

Die Medien führen uns diesen Sachverhalt und die damit verbundene Problematik immer wieder vor Augen. So werden in

den Industrieländern in aller Regel nur die so genannten wertvollen Teilstücke verwertet, also gegessen. Die anscheinend minderwertigen Teile werden mit viel Aufwand in Entwicklungsländer exportiert und zerstören damit dort den Aufbau einer funktionierenden Landwirtschaft, mit all den negativen Folgen, die durch den weltweiten Klimawandel noch verschärft werden. Es ist deshalb auch ein Anspruch dieses Buches, dass hier Rezepte genannt werden, die das ganze Tier verwerten – auch bekannt unter der Bezeichnung „from nose to tail“.

Ein weiteres Problem der modernen Hühnerzucht ist die Spezialisierung auf ein Zuchtziel. Keine andere Tierart ist auch nur ansatzweise einer solchen Spezialisierung unterworfen wie das Huhn. Das hängt auch damit zusammen, dass die Zuchtintervalle sehr kurz sein können. Die heute im Handel angebotenen „Hähnchen“ sind fast ausschließlich die Nachkommen so genannter Mastlinien und beiderlei Geschlechts. Die Hähne der Legelinien werden bereits am ersten Tag ausselektiert, da sich ihre Aufzucht unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten nicht „lohnt“. Auch wenn die Wirtschaftsgeflügelzucht hier intensiv auf der Suche nach einer Lösung des Problems ist, ist dies derzeit noch gängige Praxis. Die früher in der bäuerlichen Kleinhaltung in aller Regel vorhandenen Zwiehühner, also



Sulmtaler waren schon vor mehr als 100 Jahren für ihre hervorragende Fleischqualität berühmt.

Hühner, die sich sowohl für die Legeleistung als auch für die Mast eignen, konnten sich bedauerlicherweise nicht durchsetzen. Sie sind heute fast ausschließlich bei Rassegeflügelzüchtern vorhanden. Vielleicht ändert sich das zukünftig, da sie in der Fleischqualität größtenteils ganz hervorragend sind. Klassische Beispiele dafür sind Sundheimer, Lachshühner, Sulmtaler usw. Selbst Zwerghühner können für eine kleinere Familie oder Singlehaushalte die ideale Lösung sein. Neben den industriell produzierten Hybridhühnern stehen allein in Deutschland mehr als 200 Hühner- und Zwerghuhnrasen zur Auswahl – eine gigantische Anzahl.

Huhn ist bei weitem nicht gleich Huhn

Das Hähnchen ist, wie bereits erwähnt, sowohl männlich als auch weiblich – von speziellen Mastlinien. Man kennt es auch unter den Begriffen Brathähnchen, Poulet oder Broiler. Ihre Mastdauer ist in der Regel sehr kurz und das Brustbein noch biegsam. Seit ein paar Jahren werden auch männliche Tiere von Legelinien oder auch Zwielhuhnrasen gemästet und im Handel angeboten. Je nach Region werden sie unter dem Begriff „Landgockel“

angeboten. Bei ihnen ist das Knochengerüst schon wesentlich stabiler und das Fleisch auch fester. Der Grund dafür liegt in der längeren Aufzuchtphase. Das gilt auch für Pou-larden, die im Endgewicht dann auch ein gutes Stück schwerer sind.

Eine Spezialität ist auch das Stubenküken. Früher war es vor allem in Norddeutschland in den Hansestädten mit das Feinste, was auf die Tafel kommen konnte. Der Name stammt von der Aufzuchtform. Die Küken wurden in der „Stube“ aufgezogen. Heute darf ein Stubenküken nicht mehr als 650 Gramm auf die Waage bringen. Innereien, Läufe ab dem Fersengelenk und der Kopf werden nicht dazu gerechnet.

Suppenhühner sind Legehennen im Alter zwischen 12 und 15 Monaten. Selbstverständlich können auch deutlich ältere Hennen oder Hähne zu „Suppenhühnern“ verarbeitet werden. Da hier aber der Fettgehalt von entscheidender Wichtigkeit ist, sollte den Hennen hier der Vorzug gegeben werden. Das Fleisch von Suppenhühnern ist aufgrund seiner Festigkeit und des kräftigen Geschmacks auch für Ragouts und Salate ideal geeignet.

PUTE

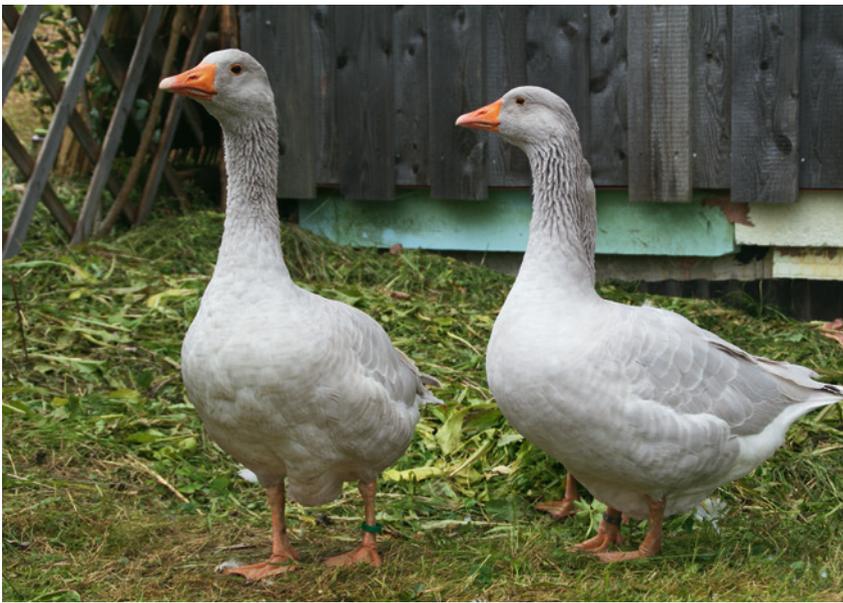
Wohl jeder kennt den Brauch aus Nordamerika, dass am Thanksgiving der Truthahn, und zwar im Ganzen, auf den Tisch kommt. Wer einmal den Film-Klassiker „Giganten“ mit Rock Hudson und Elizabeth Taylor gesehen hat, wird nie vergessen, wie die Kinder laut zu weinen anfangen, wenn der vorher so hingebungsvoll gefütterte Truthahn „Pedro“ angeschnitten werden soll. Der US-Präsident hingegen begnadigt jährlich den ihm geschenkten Truthahn und beschert ihm damit einen Lebensabend auf einer Farm. In den Vereinigten Staaten hat der Truthahn also eine durchaus respektable Tradition. In Europa ist das bei weitem nicht so, auch wenn er in den letzten Jahrzehnten einen erstaunlichen Aufschwung auf der Speisekarte erobern konnte. Während vor allem in Süddeutschland die Bezeichnung Truthahn durchaus geläufig ist, hat sich im Handel Pute durchgesetzt.

Pute oder Truthahn – gemeint ist damit das Gleiche.

Auch wenn es kleinere Putenschläge gibt, sind Puten in aller Regel sehr große Tiere. Hähne der Mastlinien bringen es auf mehr als 22 Kilogramm. Man ist deshalb dazu übergegangen, auch die Puten in Teilstücke zu zerlegen. Im Handel werden fast ausschließlich Brust und Schenkel angeboten. Alles andere wird in der Regel zu Geflügelwurst weiterverarbeitet. Wer dennoch eine Pute an einem Stück zubereiten möchte, muss vorher unbedingt prüfen, ob die Gerätschaften passen. Heutige Bräter und Backöfen sind meistens für Tiere dieser Dimensionen nicht mehr ausgelegt. Leider muss man sagen, ist das Geschmackserlebnis Pute heute beim Verbraucher auf das industrielle Einerlei reduziert. Putenfleisch muss weiß und weich in der Textur sein. Dabei haben Puten viel mehr zu bieten. Vor allem dann, wenn sie aus dem Freilauf stammen und ihre Aufzuchtzeit länger als in der herkömmlichen Mast dauert. Puten haben

Gerade Putenhähne zeichnen sich in aller Regel durch ihre immense Größe aus.





Je nach Rasse können auch Gänse im Fettgehalt unterschiedlich sein.

sieben verschiedene Fleischsorten, sagt der Volksmund. Während das Brustfleisch sehr hell ist und wenigstens von der Farbe her dem entspricht, was man heute unter „Pute“ versteht, ist das Schenkelfleisch wesentlich dunkler und auch fester.

GÄNSE

Gänse sind heute fast eine saisonale Speise geworden. An Weihnachten und Martini stehen sie mit ihrem eher dunklen Fleisch traditionell auf dem Speiseplan. Das hat auch seine Bewandnis: Gänse gehören nämlich zum so genannten Fettgeflügel. Im Vergleich zu Huhn und Pute ist das Fleisch wesentlich fetter. Während das in früheren Zeiten sehr begehrt war, hat sich das Verbraucherverhalten, das immer magereres Fleisch verlangt, verändert. Gänsefleisch ist nicht mehr unbedingt zeitgemäß – sollte man meinen. Dabei hat der höhere Fettanteil auch immer seine positiven Seiten. Fett ist ein Geschmacksträger, sodass Gänsefleisch ungeheuer schmackhaft ist.

Als Weidetiere ist die Fleischqualität meistens sehr hochwertig. Selbst die Hafermastgänse

erhalten ihre Getreideration nur zusätzlich zum Weidegang. Die unter Zwang gemästeten Gänse aus Frankreich sollten, obwohl erhältlich, schon allein aus Tierschutzgründen nicht gekauft werden.

Der höhere Fettanteil führt auch dazu, dass Gänsefleisch mehrheitlich in der kälteren Jahreszeit gegessen wird. Dabei kann es, entsprechend zubereitet, auch zu anderen Zeiten durchaus passend sein. Vielleicht sollte man sich hier etwas offener und experimentierfreudiger zeigen.

ENTEN

Auch die Ente gehört zum Fettgeflügel mit allen Vor- und Nachteilen. Im Gegensatz zu Gänsen sind die Fleischqualitäten bei Enten jedoch teilweise ganz unterschiedlich. Das hängt hauptsächlich mit der Entenrasse zusammen. Allen gemein ist allerdings die dunkle Farbe und der besondere Geschmack, den Kenner so schätzen.

Während die Nachkommen der Stockenten ebenfalls einen recht ordentlichen Fettanteil aufweisen, ist dieser bei Warzenenten und deren Abkömmlingen wesentlich geringer.

Deutsche Pekingenten sind aufgrund ihrer Fleischqualität echte Klassiker.



Bei ihnen ist auch der Erpel ein gutes Stück größer als die Ente und auch sein Brustmuskel fällt üppiger aus. Das Fleisch von Warzenenten ist meistens etwas fester, was darauf zurückzuführen ist, dass sie fliegen. Sie werden im Handel üblicherweise als Barbarieenten angeboten.

Bei der klassischen Pekingente hingegen ist ein höherer Fettanteil erwünscht, da dieser maßgeblich für die knusprige Haut verantwortlich ist. Das Unterhautfett dringt, wenn die Ente entsprechend zubereitet wird, in das Fleisch ein oder setzt sich ab. Zum einen ist das Fleisch schön saftig, auf der anderen Seite kann man daraus Entenschmalz machen. Die Pekingenten gibt es in zwei Zuchtrichtungen, und zwar einer deutschen und einer amerikanischen. Dazu kommen noch Wirtschaftsenten im Pekingenten-Typ.

Mit den Mularden, also Kreuzungstieren zwischen Warzenenten und „normalen“ Enten, hat man versucht die Vorteile beider Ausgangstiere zu kombinieren. Wie so oft bei Kreuzungen sind sie aber immer nur ein Mischprodukt und kommen an das Original nicht heran.

TAUBEN

Als die Taubenhaltung früher fast überall üblich war, gehörte Taubenfleisch zum festen Bestandteil des Speiseplans. Vor allem als Diabetikerfleisch und Krankenkost war es groß in Mode, da es sehr mager ist. Mit einem veränderten Bild von Tauben als Ratten der Lüfte – maßgeblich von den Medien propagiert – sind Tauben heutzutage eher ein Geheimtipp.

Normalerweise werden junge Tauben gegessen, die ein Alter zwischen 25 und 35 Tagen haben. Aber auch aus alten Tauben lassen sich tolle Gerichte zaubern. Bei ihnen ist die Fleischstruktur natürlich fester und ihr Fleisch schmeckt auch etwas mehr nach Leber. Je nach Zubereitungsart tritt dieser aber kaum oder auch gar nicht in Erscheinung.

Taubenfleisch ist sehr dunkel und nähert sich etwas an Wildfleisch an. Das heute im Handel angebotene Taubenfleisch stammt fast ausschließlich aus Frankreich und Osteuropa. Wer aber die Augen offen hält, kann Tauben regional beziehen.

Dass man gleich mehrere Tauben braucht, um satt zu werden, kann man übrigens getrost