

FASAN NACH ART VON HALBTHURN

DIESE REZEPTUR WURDE AUF SCHLOSS HALBTHURN EINER (ANONYMEN) ZEITGENÖSSISCHEN HANDSCHRIFTLICHEN AUFZEICHNUNG AUS DER ZEIT KAISER KARLS VI. ENTNOMMEN. NOCH HEUTE KENNT MAN IN DER GEGEND DAS ÄHNLICH ZUBEREITETE "HALBTURNER HOCHZEITSHUHN", DAS EBENFALLS MIT SAFRAN GEWÜRZT WIRD.

SAFRAN WURDE ÜBRIGENS NICHT NUR AUS DEM ORIENT IMPORTIERT. DENN IN NIEDERÖSTERREICH (MAISSAU, WACHAU U. A.) UND IM SÜDBURGENLAND WURDE DAS GEWÜRZ SCHON LÄNGERE ZEIT ANGEBAUT¹⁾, UM DEN BEDARF DER TEILS UNGEHEUREN MENGEN VON SAFRAN, DIE IN FÜRSTLICHEN UND ARISTOKRATISCHEN KÜCHEN VERBRAUCHT WURDEN, DECKEN ZU KÖNNEN.

2 Fasane
(gut abgehangen und küchenfertig vorbereitet)
Meersalz

Würzpaste
2 TL Safran
1 Prise Zucker
15–20 cm Ingwerwurzel
6–8 Knoblauchzehen
Zimtpulver
Kreuzkümmel
(nicht original, schmeckt aber sensationell)
Koriander gemahlen
etwas Öl

2 EL Butterschmalz
4 Zwiebeln
Geflügelbrühe nach Bedarf
2 Lorbeerblätter

2 EL Mehl
2 EL Butter
100 ml Obers
3–4 Eigelb
Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund frisches Koriandergrün
2 Bund Petersilie

Küchenfertige Fasane innen und außen gut salzen. Safran mit Zucker in einem Mörser zermahlen, mit wenig heißem Wasser vermischen. Aus geschältem Ingwer, 4 geschälten Knoblauchzehen, Zimtpulver, Kreuzkümmel, gemahlenem Koriander, Öl, der Safranmischung und Salz in einem Mörser oder in einer Küchenmaschine eine dicke Würzpaste herstellen.

Fasane damit bestreichen und die Paste auch unter die Haut schieben, in ein Küchentuch wickeln und 1–2 Tage im Kühlschrank marinieren lassen.

In heißem Butterschmalz die geschälten und in Ringe geschnittenen Zwiebeln anschwitzen. Die Fasane zugeben, rundherum anbraten und mit so viel Geflügelbrühe aufgießen, dass sie knapp bedeckt sind. Aufkochen lassen, Lorbeerblätter und die restlichen (angedrückten) Knoblauchzehen zugeben, Hitze zurücknehmen und die Fasane zugedeckt gar köcheln, danach aus dem Topf nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten. Die Sauce durch ein Sieb seihen.

Aus Mehl und Butter eine Einbrenn bereiten, mit dem Kochfond der Fasane aufgießen und sämig einkochen. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, Topf vom Herd nehmen und die Sauce mit den Eigelben, die man mit Obers verquirlt hat, legieren. Sauce mit Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken.

Die Fasane kurz in der Sauce ziehen lassen – nicht kochen. Die Vögel auf einer mit Petersilie bestreuten Platte anrichten und mit der Sauce überziehen. Mit gehacktem Koriandergrün bestreut auftragen und Butterreis dazu reichen.

TIPP:

Anstatt Fasane in einem aromatischen Sud zu kochen, kann man ihn mariniert im Ofen braten – beides schmeckt exzellent. Weil der Fasan beim Braten leicht austrocknet, empfiehlt es sich, ihn zu kochen.

Wer die orientalische Note nicht mag, lässt Kreuzkümmel und Koriander weg – wer die orientalische Note verstärken möchte, der nimmt die Lake von Salzzitronen (im arabischen Fachhandel erhältlich) statt Zitronensaft.



1) Nach dem Zweiten Weltkrieg ist der österreichische Safranbau weitgehend in Vergessenheit geraten – in der Zwischenkriegszeit wurde noch in Markt Allhau (Südburgenland) vereinzelt Safran angebaut, später gab es nur mehr winzige Anbauflächen in der Steiermark. Ein Konsortium namens „Pannonischer Safran“ hat sich des Safrans besonnen und baut diesen heute im Burgenland wieder an.



LAMMBRATEN AUS DEM TONTOPF

WENN MAN DIESES GERICHT PORTIONSWEISE ZUBEREITEN WILL, SO EMPFIEHLT SICH, DAFÜR KURZ GESCHNITTENE LAMMSTELZEN ZU VERWENDEN UND JEDE EINZELNE HAXE MIT DEN ANGEGEBENEN GEWÜRZEN IN GEFETTETE ALUFOLIE ZU WICKELN UND DARIN ZU GAREN.

WENN MAN EINEN TONTOPF VERWENDET, SO SCHMECKT DAS GERICHT VOR ALLEM MIT LAMMSCHULTER WUNDERBAR. MAN KANN DIESE IM GANZEN ZUBEREITEN (WENN MAN EINEN GROSSEN TONTOPF HAT) ODER AUCH IN GROSSE STÜCKE GESCHNITTEN.

ZUR DELIKATESSE WIRD DER BRATEN, WENN MAN EIN MILCHLAMM ODER AUCH EIN ZICKLEIN VERWENDET.

Zutaten für 6–8 Personen

1 schöne Lammschulter (1,5–2 kg)

oder 1 Lammkeule

Salz und Pfeffer aus der Mühle

eventuell 1–2 TL im Mörser

gestoßener Kreuzkümmelsamen

2–3 große Zwiebeln

4–6 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

500 ml Brühe

6–8 Zimtstangen (etwa 10 cm lang)

2–3 Lorbeerblätter

2 EL Macis (Muskatblüten)

2–3 EL gehackte Salzzitronen

(oder in Sherry eingeweichte Sultaninen)

1–2 EL ungesalzene Mandeln (oder in einer

Pfanne trocken geröstete Pinienkerne)

Das Fleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und eventuell auch mit Kreuzkümmel einreiben. Die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in heißem Olivenöl andünsten, danach das Gemisch in einen Tontopf füllen.

Nun das Fleisch darauflegen und die Brühe angießen. Zimtstangen, Lorbeerblätter und Macisblüten dazugeben, Tontopf verschließen und 2–2,5 Stunden im Ofen bei nicht zu starker Hitze (140–160 °C) schmoren lassen.

Danach die Salzzitronen (oder eingeweichte Sultaninen) und die gehackten Mandeln hinzugeben, weitere 15–30 Minuten garen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

TIPP:

Das Fleisch sollte so weich sein, dass es beinahe vom Knochen fällt.



GEBRATENE LAMMSCHULTER

Zutaten für 4–6 Portionen

1 Lammschulter (mit Knochen)

Meersalz

etwas Schmalz oder Olivenöl

6 Knoblauchzehen

etwas wilder Thymian

etwas Rosmarin

Bergminze

Pfeffer aus der Mühle

Das küchenfertig vorbereitete Fleisch gut salzen, in eine gefettete hitzebeständige Form legen und im vorgeheizten Backofen bei 250–260 °C etwa 20 Minuten braten, das Fleisch dabei zweimal wenden.

Hitze auf 80–100 °C zurückdrehen und das Fleisch weitere 2–3 Stunden schmoren lassen, dabei gehackten Knoblauch, wilden Thymian und etwas Rosmarin dazugeben.

Zum Servieren die sehr weiche Lammschulter (man muss das Fleisch mit den Fingern vom Knochen ablösen können) auf einer mit Bergminze ausgelegten Platte anrichten, pfeffern und mit frisch gebackenem Brot auftischen.

