

BROT

Die kulinarischen Üppigkeiten der Festtage sind vorüber – zum Glück, bin ich versucht zu sagen. Denn sie sind mit so vielen Anstrengungen und Aufregungen verbunden. Diese Atmosphäre von Hektik, Luxus und Überfluss war dieses Jahr in unserer Stadt und in unserer Beiz besonders spürbar. Mit einer gewissen Erleichterung kehren wir zum Alltag zurück und erinnern uns der einfachen und schlichten Dinge. Bei der Zusammenstellung unserer Speisekarte denke ich an die Wintergemüse, die Hülsenfrüchte, die Suppen und Schmorgerichte. Alles Gerichte für die frostigen Tage, die nicht nur den Körper, sondern auch die Seele wärmen. Ein Nahrungsmittel, das für mich als Seelenwärmer eine ganz besondere Bedeutung hat, ist das Brot. Ich meine nicht die Herstellung von Brot, die überlasse ich lieber den Bäckerkollegen, welche dafür eine 3-jährige Lehre absolviert haben. Ein feines Brot zu backen, ist eine eigene Kunst, die ich bewundere, und ich verstehe deshalb die Kochkollegen nicht ganz, die meinen, sie könnten das aus dem Handgelenk ebenso gut.

Nein, ich meine das Brot als faszinierenden Rohstoff in der Küche. Brot ist Nahrung für Herz und Seele: Der feine Duft nach Hefe, der Biss in die knusprige Kruste, das Aroma des gerösteten Mehls und die luftige Weichheit des Teigs sind sinnliche Ereignisse, die wir von frühester Kindheit an unser Leben lang geniessen können. Zu keinem anderen Nahrungsmittel haben wir ein so intensives Verhältnis, und dies ist in fast allen Ländern der Erde so. Brot ist das einzige Nahrungsmittel, das man mit Genuss täglich mehrmals essen kann, Brot hat eine Bedeutung in den Religionen, in der Literatur.

In der Küche hat Brot merkwürdigerweise einen schlechten Ruf. Als Streckmittel für Fleisch oder bei der Restenverwertung von Altbrot gehört es in die Armeleuteküche.

Entdeckt habe ich die Möglichkeiten von Brot bei Michel Bras, dem genialen Koch im französischen Zentralmassiv, der, in sehr armen Verhältnissen aufgewachsen, sich das Kochen mit den kargen Möglichkeiten dieser Bergregion selber beigebracht hat und deshalb auch viel mit Brot kocht.

In der Zwischenzeit habe ich viel damit experimentiert, mit frischen Semmeln und hartem Altbrot, mit geröstetem, getrocknetem und in Milch eingeweichem Brot. Mit geriebenem, gewürfeltem, gehobeltem und gemixtem Brot.

Im Folgenden möchte ich Ihnen ein paar interessante Erfahrungen weiter geben. Es sind keine Rezepte, sondern vielmehr Anregungen, was man mit Brot alles machen kann.

Saucenbrot: Saucenbrot kenne ich seit meiner Kindheit. Man gibt das Brot in recht grossen Brocken einem Schmorbraten bei. Das verleiht der Sauce eine Crémigkeit und rundet den Geschmack ab. Vor allem aber schmecken mir noch heute die fluffig-weichen, vom köstlichen Bratensaft tri-

enden Brotstücke besser als das Fleisch selber. Aus solchen Brotbrocken kann man übrigens auch herzhaft Suppen herstellen. Die Pappa col pomodoro, die Acqua cotta oder die Ribollita sind dafür berühmte Beispiele aus der italienischen Bauernküche.

Es ist Geschmacksache, ob man dazu weisses oder dunkles Brot verwendet, ebenso ob man die Brotkrume vorher entfernt oder nicht. Für das folgende Rezept sollte man dagegen unbedingt frisches Weissbrot nehmen und die Rinde weg-schneiden.

Frisches Panierbrot: Ich liebe panierte Kalbsschnitzel, verstehe aber nicht, warum das berühmte Wienerschnitzel so berühmt ist. Es gibt viel bessere panierte Schnitzel. Das beginnt bereits mit dem Paniermehl. Klassischerweise verwendet man dazu altbackenes, geröstetes Brot. Nach meiner Erfahrung wird die Panade aber lockerer, knuspriger und duftet mehr nach Hefe,

wenn man dazu frisches Weissbrot ganz fein hackt. Anschliessend gibt es zwei Möglichkeiten: Man kann die Schnitzel mit den frischen Brotkrumen panieren und in viel frischer Butter braten. Oder man kann die Brotkrumen zuerst in Butter leicht rösten, auf einem Küchenpapier abfetten und das Schnitzel damit panieren. Das Ergebnis ist recht unterschiedlich, doch beide schmecken sehr gut. Weiter stört beim Wienerschnitzel der Geschmack des Eis, deshalb ver-

wende ich nur das Eiklar. Vor allem aber schneide ich keine kartondünnen, riesigen Lappen, sondern kleine, relativ dicke Schnitzel. Schliesslich will ich beim Essen nicht nur Paniermehl im Mund haben, sondern auch Fleisch schmecken. Kratzt man nämlich von einem original Wienerschnitzel die Panade weg und probiert das Fleisch, versteht man nicht mehr, was daran so toll sein soll.

Schaumige Lauchbouillon: Ein Zwischending zwischen einer Bouillon und einer gebundenen Suppe. 200 g Lauch und 100 g Zwiebeln fein schneiden, in etwas Butter dünsten. 1 Lorbeerblatt, eine Nelke und 3 ganze Kardamomkörner dazugeben und in 1,2 l Salzwasser 30 Minuten kochen. Mixen und durch ein Sieb pressen. Das Gemüse wegwerfen. Die Bouillon nochmals aufkochen, aufmixen und kleine Weissbrotwürfel zugeben, bis eine leicht gebundene, sehr schaumige Suppe entsteht. Das Brot gibt der Suppe ein besonders harmonisches, herzhaftes Aroma, der Kardamom eine aparte Note. Anstatt Lauch kann man ein beliebiges anderes Gemüse dafür verwenden.

In zwei Wochen werde ich mich ein paar Gerichten widmen, bei denen das Brot nicht nur eine Zutat, sondern der Mittelpunkt ist. Gerichte wie Fetzelschnitten, Brotauflauf und Panzanella.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per Mail entgegen-
genommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch

