

WOLFRAM SIEBECK
GEORG W. SCHENK
JOSEF MATZERATH (HGG.)



HOFMENUS FÜR HEUTE

Rezepte vom Dresdner Hof

ZUBEREITET VON
SÄCHSISCHEN KÖCHEN UND PÂTISSIERS

THORBECKE VERLAG

Inhaltsverzeichnis

VORWORT	6
EINFÜHRUNG	8
DIRK SCHRÖER – <i>Bülow Palais, Dresden</i>	12
OLAF KRANZ – <i>Schmidt's Restaurant, Dresden Hellerau</i>	32
ANDRÉ MÜHLFRIEDEL – <i>Restaurand im Ratskeller, Dohna</i>	48
TILL WEISS – <i>Hotel Fürstenhof, Leipzig</i>	70
MIRKO PFUHLAND – <i>Restaurant Schloss Wackerbarth, Radebeul</i>	90
THOMAS EICHLER – <i>Konditorei Eichler, Burgstädt</i>	104
SILVIO ESCHER – <i>Goldener Löwe, Meißen</i>	118
MARIO PATTIS – <i>Food & Beverage Consulting, Dresden</i>	138
STEPHAN MIESSNER – <i>Elements DELI und Restaurant, Dresden</i>	158
PAUL GILDEMEISTER – <i>Swissôtel, Dresden</i>	172
INES KUKA – <i>Charlotte K., Radebeul</i>	186
TINO GIERIG – <i>Café Kreuzkamm, Dresden</i>	202
EVA HAUBOLD – <i>Dresdner Schokowerk, Dresden</i>	214
ANDRÉ TIENELT – <i>Restaurant Sendig, Hotel Elbresidenz, Bad Schandau</i>	226
DETLEF SCHLEGEL – <i>Stadt Pfeiffer im Gewandhaus, Leipzig</i>	248
KÜCHE UND KOCHKUNST DES DRESDNER HOFES UM 1900	275
ADRESSEN DER KÖCHE UND PÂTISSIERS	280
IMPRESSUM	282

Vorwort

Der Dresdner Zwinger und die Leipziger Börse, die Galerie Alter Meister und das Grüne Gewölbe, die Semperoper und das Leipziger Gewandhausorchester sind fraglos Objekte bzw. Institutionen, denen zu Recht öffentliche Aufmerksamkeit und staatliche Förderung zukommt, weil sie kulturelle Überlieferungen in die Gegenwart hinein fortsetzen oder diese sichtbar machen. Sachsen als Land traditioneller Hochkultur fehlt allerdings ein Mosaikstein im Gesamtbild seiner kulturellen Vergangenheit: die Esskultur. Die tradierte Kochkunst, die über die Funktion der alltäglichen Ernährung hinaus eine ästhetische Dimension erreichte, verdient die gleiche Aufmerksamkeit und Würdigung.

Dieses Buch ist ein Votum dafür, eine kulinarische Tradition zur Kenntnis zu nehmen wie auch andere kulturelle Ausdrucksformen mit jahrhundertealter Vergangenheit, etwa die bildende Kunst, die Architektur oder die Musik. Der vorliegende Band und die parallel erscheinende *Edition Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen (Dresden 1898–1899), Ostfildern 2013* sowie die beiden von Josef Matzerath und Volkhard Nebrich daraus entwickelten Kochbücher: *Produktküche. Europäische Kochkunst aus der feinen Küche des Dresdner Hofes, Ostfildern 2013* und *Produktküche – Süßspeisen, Gebäck und Getränke, Ostfildern 2013* verstehen sich deshalb auch als korrespondierende Teile einer Intervention in die Ernährungssituation der Gegenwart. Sie zielen auf eine Würdigung von hochwertigen Nahrungsmitteln aus handwerklicher Herstellung ab und plädieren für Speisen ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe aus industrieller Fertigung.

Aus geschichtswissenschaftlicher Perspektive verweisen die beiden Bände der Produktküche auf die ausgereifte Kulinarik einer deutschen Spitzenküche um 1900. Deren Geschmacksentwicklung war keineswegs aristokratisch-repräsentativen Anforderungen untergeordnet, wie oft theoretisch gestützt, aber stets ohne profunde Kenntnis der einschlägigen höfischen Überlieferung behauptet wird. Vielmehr orientierte sich der Dresdner Hof, dessen Kochkunst vermutlich pars pro toto für das exquisite Speisen im Deutschen Kaiserreich herangezogen werden kann, am Kochstil der damaligen feinen Küche Europas. Diese Kochweise akzeptierte einerseits Maßstäbe, die den nationalen Horizont vieler Zeitgenossen überschritt. Andererseits wurden das handwerkliche Können und die kulinarisch-ästhetischen Überzeugungen in den exquisiten Küchen der Region, wie etwa in der Dresdner Hofküche, von Koch zu Koch weitergegeben. Rezepte der klassischen französischen oder englischen Küche lernte ein Lehrling von seinem Küchenmeister ebenso wie Kochanweisungen, die der landeseigenen Tradition entstammten.

Die Dresdner Hofküche besaß als ein Leuchtturm der sächsischen Kochkunst eigenes kreatives Potential, das sie in den zeitge-

nössischen kulinarischen Diskurs in Deutschland einbrachte. Sie kochte mit jahreszeitlichen Produkten, stellte nach damaligen Möglichkeiten und Maßstäben den Eigengeschmack der Speisen in den Vordergrund und achtete darauf, dass die Speisen ihrer Menüs sich nach der Hauptzutat, Zubereitungsweise und Farbe unterschieden. Der Preis eines Produkts galt ihr nicht als Kriterium für Exklusivität.

Im vorliegenden Buch interpretieren prominente sächsische Köche und Pâtissiers Kochanweisungen der Rezeptsammlung Pötzsch auf ihre Weise, um sie unseren Essgewohnheiten anzupassen. So retten sie manches aus längst versunkenen Verhältnissen der Vergangenheit in unsere moderne Küche hinüber. Dabei wird deutlich, dass sich die sächsische Hofküche nahtlos in andere europäische Küchentraditionen einfügt. Kulinarische Traditionen sind nun einmal haltbarer, wenn sie einer höfischen Küche entstammen. Das Interesse an regionalen Spezialitäten der bürgerlichen Küche war nie sehr ausgeprägt. Sie verhält sich zur Hofküche wie der Tabaksbeutel des Oberförsters zur Tabatière des Fürsten.

Diese Adaptionen aus der „Vollständigen Herrschaftsküche“ hat Wolfram Siebeck verkostet und macht sie für den Leser durch den Rapport seiner Genussreise durch Sachsen nachvollziehbar. Die Route der Tour, an der neben den Herausgebern auch Barbara Siebeck ihren kreativen und kulinarisch-diskursiven Anteil hatte, gab daher auch die Struktur des Buches vor.

Mit Ausnahme der Pâtisserie sind alle Rezepte für vier Personen kalkuliert. Die Menüs umfassen jeweils vier Gänge, wie es am Ende des 19. Jahrhunderts in der vornehmen Welt Usus wurde und wie es auch an der Tafel des Prinzen Friedrich August von Sachsen üblich war, aus dessen Küche die Vorlagen für die Rezepte stammen.

Unser Buch möchte vom Ausgangspunkt der Rezepte vom Dresdner Hof aus zeigen, dass sich die Spitzenküche Sachsens auf dem kulinarischen Niveau der heutigen europäischen Gourmetküche bewegt.

Die Rezeptsammlung von 1900 bildet zudem einen gemeinsamen Bezugspunkt aller beteiligten Köche und Pâtissiers zu einer exquisiten sächsischen Kochtradition, die wieder aufgegriffen und individuell von jedem Koch bzw. Pâtissier nach seinen ästhetischen Maximen fortgesetzt oder weiterentwickelt wird. Deshalb stand es den beteiligten Köchen und Pâtissiers frei, die Gerichte vom Dresdner Hof durch Zugabe von weiteren Produkten soweit abzuwandeln, dass das Ergebnis ihrem eigenen Kochstil entspricht. Die Rezeptsammlung vom Dresdner Hof versteht sich deshalb als Anregung für eine moderne sächsische Küche.

Beim Freistaat Sachsen, insbesondere dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, bedanken wir uns für die Hilfe und finanzielle Unterstützung zur Verwirklichung dieses Projektes. Unser Dank gilt auch den Gastronomen und Vertretern der Gastrosophie für ihren Rat und ihre Mithilfe sowie besonders Anja Bilow für die fachkundige Hilfe bei der Korrektur der Manuskripte.

Wolfram Siebeck, Georg W. Schenk, Josef Matzerath

Einführung

von Wolfram Siebeck

Neben jeder Regionalküche existiert eine verfeinerte Form der bürgerlichen Küche, die sogenannte Hochküche. Alle drei Begriffe (*regional, bürgerlich, hoch*) sind so unpräzise wie affirmative Schlagwörter in einem Werbespot, weshalb sie fast ausschließlich benutzt werden, was eine historische Beschäftigung mit unserem Essen nicht gerade erleichtert. Schuld an der verklemmten Interpretation unserer Küche ist die deutsche Scheu vor der Extravaganz. Deshalb das steife *Hochküche*, wo Herrschaftsküche gemeint ist.

Vielleicht liegt es daran, dass die Herrschaften, die Deutschland jahrhundertlang regierten, dies so selbstherrlich und diktatorisch taten, wie es Könige, Kurfürsten, Bischöfe, Grafen und Barone zu tun pflegten im Zeitalter des Absolutismus. *Nach Gutsherrenart* ist eine Formulierung, mit der wir diesen Regierungsstil heute bezeichnen.

Und damit will sich von uns Republikanern niemand identifizieren. Also vermeiden wir, von der Herrschaftsküche zu reden, so wie auch Kochbücher mit dem einstmals gängigen Untertitel „für die höheren Stände“ durch eine Art republikanischen Index verpönt sind.

In solchen Dingen seien wir gründlicher als beim Kochen, möchte man an dieser Stelle leichthin sagen. Aber das wäre falsch. Denn sogar bei uns wurde raffiniert und dekadent gekocht. Nur eben nicht vom Volk. Das litt Hunger wie überall, wie tausend Jahre früher und, in großen Teilen der Erde, auch heute noch.

Völkerpsychologen und Philosophen haben den Deutschen schon immer einen antiintellektuellen Charakter attestiert, eine populistische Aversion gegenüber jeglicher Verfeinerung und, daraus folgend, eine Vorliebe fürs Grobe, Volkstümliche.

Ins Kulinarische übertragen heißt das: für Wurst und Schinken, gegen Trüffel und Blätterteig. (Interessant in diesem Zusammenhang dürfte die Passion Friedrich Nietzsches für Würste und Schinken sein, deren Besitz ihm zu allen Zeiten seines Lebens von großer Wichtigkeit war, während er seine Landsleute für ihre Lust an primitiver Kost beschimpfte.)

Diese primitive Kost war nichts anderes als die Küche der armen Leute. Sie bestimmte jahrhundertlang das Essen von neunzig Prozent aller Europäer. Weil Europa überwiegend aus Armen bestand, nämlich in der Landwirtschaft arbeitenden und von der Landwirtschaft abhängigen Menschen. Über ihre Feste wurde selten berichtet, ihre Familienfeiern blieben undokumentiert. Auch damals interessierten die Menschen sich fast ausschließlich für das Leben und Treiben der Privilegierten. Hofberichte und Darstellungen von den Festen der reichen Oberschicht, bis zu detaillierten Aufzählungen, was der Fürst X. anlässlich seiner Hochzeit mit der Prinzessin Y.

auftischen ließ, sind in genügender Menge überliefert, sodass wir über die Herrschaftsküche vergangener Jahrhunderte gut informiert sind. Außerdem waren nur der Adel und Klerus des Schreibens kundig, zu denen sich später die reich gewordenen Kaufleute gesellten. Folgerichtig stammen alte Kochbücher fast ausschließlich aus dem Umkreis der Herrschaftsküche. Über die Eintöpfe des Volkes gibt es kaum Informationen. Bei ihnen gilt das gesprochene Wort: „Meine Großmutter buk einen vom ganzen Dorf bewunderten Kuchen ohne Butter ...“ Dass die Kreationen der Großmütter längst nicht die Verehrung wert sind, mit denen sie in Märchen und Erinnerungen bedacht werden, gilt als sicher. Schließlich sind weltweit alle Aufstände und Revolutionen auf Hungersnöte zurückzuführen, nicht unbedingt auf den Mangel an Elektrifizierung.

Was die feinen Dresdner Herrschaften um 1900 gegessen haben, weiß man unter anderem aus den Aufzeichnungen eines gewissen Ernst Max Pötzsch. Er war Herrschaftskoch des letzten sächsischen Königs, Friedrich August III., dessen majestätische Worte unsterblich geworden sind, mit denen er sich 1918, als er zurücktreten musste, von seinem Volk verabschiedete: „Macht doch euren Dreck alleene ...!“

Diesem Herrscher diente der erwähnte Pötzsch als Herrschaftskoch. Er schrieb in den Jahren 1898 und 1899 in ein gebundenes Notizbuch alle Rezepte, die er für seinen Arbeitgeber zubereitet hatte.

Über die Unterschiede zur Küche der Arbeiter, die inzwischen ein eigenes Selbstbewusstsein und eigene Essgewohnheiten entwickelt hatten, müssen wir heute nicht viel diskutieren. Sie sind bekannt: Hie Junghirsch – hie Pellkartoffeln.

Viel interessanter ist für heutige Esser, worin sich damalige Herrschaftsköche von unseren Gourmet-Köchen unterscheiden. Dass die Könige und andere Herrschaften auf Bärenatzen und Kaisergranat verzichten mussten, weil die Globalisierung noch nicht funktionierte, versteht sich von selbst. Dafür aßen sie Flusskrebse schockweise und sorgten gerne für die Dezimierung der geräuschvollen Lerchen und anderer Piepmätze, denen wir Sturzbäche von Tränen nachweinen, wenn die Katze einen erwischt. Im Jahr 1745 wunderte sich der englische Reiseschriftsteller James Boswell, dass in Leipzig, wo er die Gastfreundschaft der Regierenden genoss, die Lerchen mit nur einem Pfennig besteuert wurden, und bestellte sie pfannenweise.

Sowieso gehörte zur Ernährung der Herrschaften das Wild in allen Formen, weil nur die Nobilité das Recht hatte, zu jagen und Wild auch zu essen. Ein hungriger Bauer hingegen, der beim Wildern erwischt wurde, bezahlte dafür nicht selten mit seinem Leben.

Heutige Herrschaftsköche haben solche Probleme nicht. Sie nehmen vom Wild die besten Teile und präparieren daraus die klassischen Stücke der feinen Tafel: Rehrücken mit Sauerkirschen, Frischling vom Grill, Gänse aus Polen, Schnepfen aus Dänemark und Fledermäuse aus Österreich (wo ein Muskel des Lammschlögels so genannt wird). Ansonsten sind von den Lerchenpfannen nur noch die Pfannen im Landesmuseum zu besichtigen; unsere Lerchen sind längst den Chemikalien zum Opfer gefallen, deren exzessive Anwendung den Bauern zur Vergrößerung ihrer Mais- und Sojaernten empfohlen wird.

Geändert haben sich allenfalls gewisse Kochtechniken. So sind die Mehlsaucen eines Escoffiers verpönt, seit Fernande Point sie in den Dreißigerjahren des vorigen Jahrhunderts durch Butter ersetzt hat. Noch Bocuse schrieb „Du beurre, du beurre, du beurre!“ auf seine Fahnen, bis der allgemeine Schlankheitswahn die Salatküche zum Ideal der Hausfrauen machte.

Nun sind derartige Zäsuren in allen Künsten stets ein Indiz für einen Paradigmenwechsel gewesen, für stilistische Veränderungen und ästhetische Revolutionen. Auch die Kochkunst – sie vor allem – unterliegt den Schwankungen des Zeitgeistes. Um ihn und die durch ihn verursachten Änderungen zu dokumentieren, tauchte die Rezeptsammlung des Herrschaftskochs Ernst Max Pötzsch zur rechten Zeit in den Beständen der Sächsischen Landes- und Universitätsbibliothek Dresden auf. Da lag es nahe zu fragen, wie denn die sächsischen Spitzenköche heute mit den Rezepten ihres Vorgängers Pötzsch umgehen würden.

Das ist der Moment, wo ich ins Spiel komme. Vor vier Jahren hatte ich anlässlich einer Rundfahrt durch die Ostprovinzen der Bundesrepublik diese zu einer kulinarischen NO-GO-Area erklärt, was einige Patrioten zu herben Urteilen über meinen Geisteszustand veranlasste. Seitdem sind die positiven Veränderungen sogar aus der Ferne zu registrieren, womit ich nicht die von Erich Kästner in Versform gelobten Eierschecke meine. Die Verbesserungen machen sich nicht spektakulär in Michelinsterne bemerkbar, damit ist Sachsen immer noch nicht auf der Höhe von Baden oder Bayern. Aber immer öfter raunen Feinschmecker sich so genannte Geheimtipps zu mit Namen, welche entweder vielversprechend oder gar börsenfähig sind.

Wolfram Siebeck



Wolfram Siebeck (Foto: Barbara Siebeck)

Stephan Mießner – Elements DELI und Restaurant, Dresden

von Wolfram Siebeck



Stephan Mießner – Elements DELI und Restaurant, Dresden

Denkt man an Dresden im Zusammenhang mit der ehemaligen DDR, stellt sich zwangsläufig das Bild von volkseigenen Betrieben vor und nach der Wende ein. Vorher: verfallen, nachher: proper restauriert. Beispielhaft dafür ist ein Industriegelände an der Königsbrücker Straße, vom Erich-Kästner-Museum zweieinhalb Kilometer stadtauswärts, wo ehemalige Industriegebäude unter der Bezeichnung ‚Zeiteströmung‘ dem Passanten zunächst Rätsel aufgeben. Doch bald erkennt er in einem luftigen Gebäude den Gastronomiebetrieb, welchen Stephan Mießner und seine Frau, Martina Starovičová, dort eingerichtet haben, das „Elements DELI & Restaurant“. Neben dem Eingang stürzt ein Wasserfall zu Boden. Innen warten zwei große Räume auf den Besucher. Die offene Dachkonstruktion und die hölzernen Fußböden suggerieren moderne Rustikalität, während prächtige Ledermöbel eine formelle Behaglichkeit ausstrahlen.

In der weisen Einschätzung, dass Bilder an den Wänden – egal ob antik oder modern – dem einen oder anderen Gast Bauchschmerzen bereiten können, beschränkt sich der Wandschmuck auf eine kleine Sammlung silberner Löffel und Gabeln.

Auch die Speisekarte gibt sich zurückhaltend, lässt aber erkennen, dass der Küchenchef nicht ohne Ehrgeiz ist. Von Ernst Max Pötzsch übernahm er eine weiße Suppe („Potage crème danoise“), welche als Einlage einige grüne Bohnenkerne und längs in dünne Streifen geschnittene Keniabohnen enthielt. Das schöne Aroma verdankte die legierte Suppe jedoch dem Zwiebelpüree, welches mit Rotwein reduziert worden war.

Bei den „Nudelkrusteln mit Hummer“ hat Mießner die Dariole des Originals durch Ravioli mit Kalbsbries ersetzt, was moderner, weil weniger aufwendig ist, auch wenn sie wie bei Pötzsch mit Hummerstückchen und Sauce Hollandaise gefüllt waren. Den Hummer serviert Mießner dazu in Butter gebraten mit etwas Zitronensaft. Bei der „Zanderschnitte mit Kräutern“ war nicht viel zu variieren. Dieses Fischgericht gehört heute wie damals zu den beliebten Zubereitungen, bei denen es nur darauf ankommt, die Garzeit so kurz wie möglich zu halten; was hier sekundengenau gelang. Originell war die dazu servierte Hälfte einer Boudin Noir, die sich die Wirte speziell aus der Normandie kommen lassen. („Weil es weit und breit keine bessere Blutwurst gibt.“) Auch mit dem herrlichen Weißbrot machen sich die Wirtsleute ähnliche Mühe; es stammt aus der Schweiz. Diese hartnäckige Suche nach der besseren Qualität ist überall ein Kennzeichen gastronomischer Perfektion. Sie sollte zum Inventar eines guten Restaurants gehören. Aber wo zum Essen nur gängige Markenbutter gereicht wird und die Servietten nicht größer als Taschentücher sind, kann von Perfektion nicht die Rede sein.

Im Elements DELI und Restaurant kommt noch eine ungewöhnlich versierte Weinberatung hinzu. Der Weinfreund kann sich auf die eine oder andere Überraschung freuen.

„Palfy von Erdbeeren“ ist eigentlich ein Kloß, wie er in der österreichischen Familie Palfy zubereitet wurde: mit zerriebenen Toast. Pötzsch – und nach ihm auch Stephan Mießner – soufflierte die Masse, was dem Dessert einen Anschein von Leichtigkeit gab. Mochte der auch eine Illusion sein, geschmacklich war es zweifellos ein Gewinn.



Zanderschnitte mit Kräutern

Vorlage: Zanderschnitten mit Kräutern (Weber)

Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, Dresden, 1898–1899, S. 135

Zutaten

Knuspriger Salat

1 kg Kartoffeln
400 g Pfifferlinge
50 g Butter
50 g rote Schalotten
500 ml Rapsöl
3 g Korianderstiele
2 g Frühlingslauch
2 g Korianderblätter
2 g Minze
2 g Thaibasilikumblätter
1,5 g Limettenschalen
1 g Chili
30 ml Limettensaft
Salz

Zander

1500 g Zander
200 ml Olivenöl
1 Bund Zitronenverbene

Petersiliensauce

100 ml Olivenöl
30 g Petersilie
Salz

Boudin Noir

Georges Thiol S.C.S.
4, rue Jacques Barbeu Dubourg
F-53100 Mayenne

Knuspriger Salat

Die Salzkartoffeln schälen und kochen. Dann die Pfifferlinge putzen und in Butter mit den gekochten Kartoffeln ansautieren sowie mit Salz abschmecken.

Anschließend die Schalotten in Ringe schneiden und in Rapsöl knusprig frittieren. Alle Kräuter und die Limettenschale in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Chili entkernen und in dünne Ringe schneiden. Alles vermengen und mit Limettensaft abschmecken.

Zander

Den Zander filtieren und die Gräten ziehen. In feine Tranchen schneiden und abwechselnd die Filets und die Blätter von der Zitronenverbene auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech legen. Mit Klarsichtfolie bedecken und im Ofen bei 80°C zirka zehn Minuten gar ziehen.

Petersiliensauce

Die Zutaten zusammen fein pürieren und leicht erhitzen.

Boudin Noir aus der Normandie

André Mühlfriedel – Restaurant im Ratskeller, Dohna

von Wolfram Siebeck



André Mühlfriedel und Team – Restaurant im Ratskeller, Dohna

Die Spurensuche nach der Endphase der sächsischen Herrschaftsküche, wie sie von Ernst Max Pötzsch in seiner Rezeptsammlung aus den Jahren 1898–1899 in Dresden festgehalten wurde, führt zu immer neuen Überraschungen, weil es so viele junge Köche gibt, die sich mit Enthusiasmus der Aufgabe widmen, die alten Rezepte neu zu interpretieren. Nur wenige, die gefragt wurden, haben sich dieser Aufgabe verweigert. Fast alle waren begierig zu zeigen, wie sie sich eine moderne Version alter Rezepte vorstellen. Was auch kein Wunder ist, wenn man beobachtet, wie Dresden sich in der letzten Zeit einer großen Beliebtheit bei Besuchern aus aller Welt erfreut. Verdientermaßen, wird der Besucher von jenseits des Limes hinzufügen. Denn die Stadt ist in jeder Hinsicht zu einer Attraktion geworden, auch was die Gastronomie angeht. Es wimmelt nicht gerade von Sternerestaurants, aber die kleinen Kneipen in fast jedem zweiten Haus der barocken Neustadt und in den neuen, putzigen Gassen um das Schloss herum lassen die Hoffnung zu, dass es nicht lange dauern wird, bis die Gastronomie der Stadt in kompetenten Händen liegt.

Wer in die „Dresdner Speisekammer“, diesen pffiffigen Weideplatz des modernen Menschen, hineingeschaut hat und sich anschließend im Restaurant im Ratskeller, Dohna, niederlässt, wird wissen warum. Denn dort machen sich André Mühlfriedel und seine kleine Mannschaft über ihren Vorgänger E.M. Pötzsch Gedanken.

Diese resultierten beim ersten Gang in „Hering mit marinier-tem Gemüse“, wozu Bortsch ebenso gehörte wie winzige Rote Bete. Das klingt nicht sonderlich modern, verrät vielleicht etwas über die östliche Lage des Tatorts (Gurken und Brot waren auch dabei), hatte aber eine angenehm frische Note, wie wir sie der Küche um 1900 nicht zutrauen – wegen der damals fehlenden Technik.

Die Krebschaumsuppe wird wohl im Zeitalter der sauberen Bäche längst nicht so ungewöhnlich gewesen sein wie heute, weil es Krebse damals in Massen gab. Mühlfriedel machte aus der Not eine Tugend und platzierte in jeden Teller gerade mal drei Krebschwänze, um die herum er eine kräftige, aufmontierte Krebsuppe goss.

Eine ebenso simple wie moderne Lösung, wobei die Modernität keinen formalen Fortschritt darstellte, sondern sich durch die geringe Zahl der Krebse erklärte.

Zu einer klassischen, aber nicht weniger eindrucksvollen Dekoration geriet Mühlfriedel und seinen Helfern hinter der großen Glasscheibe die Ente à la d'Albufera. Den adeligen Namen bekam die Ente vom gleichnamigen Grafen, der wie viele seiner französischen Standesgenossen lieber einen Saucennamen auf der Visitenkarte trug, als mit einer blutigen Schlacht in Verbindung gebracht zu werden. Ursprünglich verbargen sich hinter dieser Zubereitung Trüffel und Kaninchenfilets, und zumindest die erste Zutat wird niemand für modern halten, der den Kilopreis für Trüffel kennt. Aber da der Erfinder der Sauce Albufera kein geringerer war als Antonin Carême (der auch Tischdekorationen von der Größe eines Mausoleums erfand), bereichert diese Sauce das Lexikon der Kochkunst bis heute.

Auch der „Sächsische Pudding“ hat das Zeug dazu. Das Dessert sieht auf dem Teller aus wie ein Haufen Altholz im Tharandter Wald: unordentlich, bizarr, nur ohne Ameisen. So sollte es auch aussehen; denn dekorative Kapriolen sind das Kennzeichen moderner Konditoren. Nur dass ihre Kreationen gemeinhin an Tatlin und an Installationen in renommierten Museen gemahnen, nicht aber an Holzhaufen im Wald. Natürlich waren die Äste und Baumrinden aus feinsten Schokolade, und Moose und sonstiges Unterholz auf dezente Weise süß, so dass es Ameisen sicher nicht weniger gut geschmeckt hätte als uns. Jedenfalls hätten sie sich kaum über die weichen Nadeln des Fichtenbaums im Wonnemonat Mai gewundert. Vielleicht hätten sie sogar den Paco-Jet-Becher in diesem erstaunlichen Rezept genüsslich benagt; bekanntlich hinterlässt der Mensch im Wald viel Müll.





Entenbrust mit Malaga- sauce, Pfifferlingen, Brennnessel-Gersten- risotto und Aprikosen

Vorlage: Canards à la d'Albufera (Baumann)

Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen,
Dresden, 1898–1899, S. 128

Zutaten

Geflügelbrühe

2 kg Geflügelknochen
400 g Wurzelgemüse
200 ml Weißwein
1 Zwiebel
5 Nelken
1 Lorbeerblatt
2 l Wasser
50 ml Olivenöl
Salz

Brennnessel-Gerstenrisotto

250 g Perlgraupen
250 g Bacon
3 Schalotten
1 l Geflügelbrühe (s. oben)
200 g Butter
150 g Parmesan
1 Limone
500 g Karotten
500 g Sellerie
1 Bund Brennnessel
1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Schnittlauch
Salz
1 TL Zucker
1 Zweig Majoran frisch
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Geflügelbrühe

Öl in einem Topf erhitzen und grob geschnittenes Wurzelgemüse darin farblos anschwitzen. Klein gehackte Geflügelknochen dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die Zwiebel mit den Nelken sowie dem Lorbeerblatt spicken, dazugeben und mit zwei Litern Wasser aufgießen. Etwas salzen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Das Ganze ungefähr 1½ Stunden köcheln und gelegentlich abschäumen. Den fertigen Fond passieren und kalt stellen.

Brennnessel-Gerstenrisotto

Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. Einen hohen Topf bei mittlerer Stufe auf den Herd stellen und einen Esslöffel Butter darin schmelzen lassen. Den Bacon und die halbierten Schalotten dazugeben und langsam anschwitzen lassen. Außerdem leicht mit Salz und Zucker würzen. Wenn alles leicht gebräunt ist, die Perlgraupen zugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Jetzt die vorbereitete Geflügelbrühe hernehmen und aufgießen, sodass die Graupen bedeckt sind. Langsam köcheln lassen. Den Flüssigkeitsverlust beim Garen mit Brühe ausgleichen.

In der Zwischenzeit die Karotten und den Sellerie schälen und zu kleinen Würfel (Brunoise) schneiden. Die Gemüsewürfel nacheinander in kochendem Wasser bissfest garen und im Eiswasser abschrecken. Den Parmesan mit einer feinen Küchenreibe reiben.

Wenn die Perlgraupen al dente sind, die frischen Kräuter (Rosmarin, Thymian und Majoran) mit in den Topf geben, umrühren und auf ausgeschalteter Flamme ziehen lassen. Die restlichen frischen Kräuter vorbereiten und fein schneiden. Die Blattpetersilie fein hacken. Die übrigen Petersilienstiele können zum Ziehen mit zu den Perlgraupen in den Topf. Jetzt die Perlgraupen von den Kräutern, Bacon und den Schalotten befreien. Am besten auf ein Blech geben und mit einer Küchenpinzette aussortieren.

Dann das Risotto wieder in den Topf geben und vorsichtig erwärmen. Gegebenfalls mit Brühe aufgießen. Den Parmesan, kalte

Butter und die gehackten Kräuter dazugeben sowie mit Limonensaft abschmecken. Nach vorsichtigem Rühren sollte das Risotto schön cremig sein, um es gut anrichten zu können.

Malagasauce

Malagasauce

1 kg Entenkarkassen
300 g Zwiebeln
300 g Karotten
150 g Tomatensaft
100 g Äpfel
100 ml Madeira
100 ml Malagawein
50 g Rosinen
100 g Butter
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer

Entenbrust

400 g Entenbrust
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
10 g Butter

Pfifferlinge

200 g Pfifferlinge
1 Schalotte
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 TL Sherry
10 g Butter
1 Zweig Blattpetersilie

Aprikosen

10 Aprikosen
500 ml Aprikosensaft
3 Stängel Langer Pfeffer
100 g Zucker
50 g Butter

Entenkarkassen in einen Bräter geben und unter gelegentlichem Rühren im Ofen anrösten. Haben die Karkassen eine schöne Bräunung erlangt, das Gemüse und die Gewürze dazugeben. Mit dem Tomatensaft ablöschen und rösten lassen. Madeira und Malagawein zugeben und reduzieren lassen. Mit Wasser auffüllen und 5–6 Stunden köcheln lassen. Danach passieren und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren lassen. Die kalte Butter und die Rosinen einmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrust

Die Entenbrust parieren, ohne Fett in eine Pfanne geben und auf der Hautseite langsam anbraten, so dass das Fett austreten kann. Wenn die Hautseite knusprig ist, wenden und kurz auf der Innenseite braten. Die Entenbrust für 2–3 Minuten bei 165°C in den Ofen geben und danach bei 56°C zirka fünf Minuten ziehen lassen. Die Butter vorsichtig erwärmen und dabei Thymian und Rosmarin in der sich auflösenden Butter schwenken. Anschließend die Entenbrust mit der Butter glacieren.

Pfifferlinge

Die Pfifferlinge waschen, putzen und zum Trocknen auf ein Küchentuch legen. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die geputzten Pfifferlinge hineingeben und nach kurzer Zeit die geschnittene Schalotte hinzufügen und durchschwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Sherry ablöschen. Danach die Butter dazugeben und mit gehackter Petersilie vollenden.

Aprikosen

Aprikosen einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Aprikosen abziehen, die Früchte halbieren und entkernen. Die Hälften nochmals teilen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter dazugeben und mit Aprikosensaft ablöschen. Den Langer Pfeffer zerstoßen und in den Fond geben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Aprikosenspalten in dem fertigen Fond heiß ziehen.



Entenbrust mit Malagasauce, Pfifferlingen, Brennnessel-Gerstenrisotto und Aprikosen

Anrichten

Das Brennnessel-Gerstenrisotto im Halbkreis arrangieren und den geviertelten Aprikosen, den Pfifferlingen und einigen Kräutern dekorieren. Die Entenbrust aufschneiden, gefächert unterhalb des Brennnessel-Gerstenrisottos platzieren und die Malagasöße über die unteren Spitzen der Entenbrust angießen.

Thomas Eichler – Konditorei Eichler, Burgstädt

von Wolfram Siebeck



Thomas Eichler – Konditorei Eichler, Burgstädt

Wie wichtig Süßspeisen in der sächsischen Küche sind, begreift jeder, der mit den Dresdner Stollen Bekanntschaft gemacht hat. Die müssen nicht einmal in Dresden und Umgebung hergestellt werden, um erstklassig zu sein. So wie ja auch Königsberger Klopse überall besser schmecken können als in Königsberg.

Also fahren wir am Hang des Erzgebirges entlang über Freiberg und Chemnitz nach Burgstädt, um dort in der Rochlitzerstraße 1, einem Insider-Tipp folgend, einen Jungbäcker zu besuchen, der den Ruf hat, seine Gebäckspezialitäten anders zu backen als seine Kollegen.

Dieses ‚anders‘ bedeutet bei Konditoren nie andere Technik, denn ein Teig muss nun einmal gerührt, Mehl muss gesiebt und Eier müssen getrennt werden. Es sind also lediglich die Mengen, welche den Unterschied machen. Ob ein Konditor 100 Gramm Zucker im Teig verknetet oder 250 Gramm, das beeinflusst den Geschmack enorm, und wenn die Buttermenge die Höchstmenge erreicht, so trägt auch das zum Geschmack des Gebäcks bei. Viel mehr ist da kaum zu ändern; aromatische Kräuter und Fruchtgewürze haben eher dekorative Funktionen.

Diese Erkenntnis brachten mir auch die Kreationen des Thomas Eichler. Seine Mohntörtchen und die (weißen) Othellos besaßen alle eine moderne Leichtigkeit, das heißt, sie waren nur schwach gesüßt. Eigentlich waren das alle Gebäckstücke, die ich bei ihm probierte, und nur einem Rührkuchen namens Süster genügte das nicht. Da hätte ein wagemutiger Ausbruch aus dem Repertoire des Vorbildes E.M. Pöttsch mehr gebracht. Dafür war das Beispiel des Leipziger Stollens hochinteressant. Im Besitz des Pöttsch'schen Rezepts backte Eichler eine Originalversion und eine modernisierte. Es war kein Wunder, dass die neue Variante allen Testern besser schmeckte. Sie war buttriger, hatte mehr Rosinen und war somit wuchtiger, was dem heutigen Geschmack entspricht. Doch die ursprüngliche, magere Version verhielt sich zur modernen wie ein Wein der Cabernet-Stufe zu einer Spätlese. Man könnte auch sagen, die Originalversion des königlichen Herrschaftskochs war protestantischer als die heutige.

Doch so etwas lässt sich nicht an der Menge der Butter und Rosinen ablesen, das ist ein subjektiver Eindruck des von seiner Zeit geprägten Essers. Der Privatmann unterliegt diesem Einfluss automatisch, ein Küchenprofi sollte ihn suchen. Denn ohne zu wissen, wie der Wind weht, ohne handfeste Informationen über den derzeitigen Küchentrend und nur dem individuellen Bauchgefühl (das auch in den Fingerspitzen sitzen kann) folgend, wird ein Küchenchef nur schwer die Regionen erreichen, wo die Fanfaren des Ruhms seinetwegen geblasen werden.

In dieser Hinsicht sind nach meiner Einschätzung die Köche in Ostdeutschland noch benachteiligt. Selten, dass einer von ihnen einen Lebenslauf vorweisen kann, dessen formative Jahre von den großen Namen der zeitgenössischen Kochkunst gekennzeichnet sind. Da tummeln sich zu viele Autodidakten in den HighTech-Küchen, und zu viele Chefs können sich bestenfalls auf eine Karriere in einer Firmenkantine berufen. Die praktischen Jahre an der Seite eines großen Kochs lassen sich durch nichts ersetzen, weder durch die Lektüre westlicher Gourmet-Magazine, noch durch die Ratschläge einer lieben Mama.

Darauf hinzuweisen scheint mir notwendig, auch wenn es mit der aktuellen Situation, der Modernisierung alter Rezepte, nicht unmittelbar zu tun hat.



Leipziger Stollen

Vorlage: Leipziger Stolle (Lehmann)

Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, Dresden, 1898–1899, S. 323

Zutaten

325 g Mehl
35 g Hefe
50 g Milch
115 g Butter
50 g Zucker
50 g Schweineschmalz
50 g süße Mandeln gehackt
20 g Zitronat
25 g Orangeat
1 Ei
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamom
160 g Sultaninen
50 g Butter zum Abstreichen
70 g Butter für Butterschmalz
50 g Zucker
20 g Puderzucker
1 Messerspitze Zimt

Aus 35 g Mehl, der Milch und der Hefe einen Vorteig herstellen. Diesen 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Danach die Butter, den Zucker, das Schweineschmalz, die süßen gehackten Mandeln, das Zitronat, das Orangeat, das Ei, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale, den Zimt und den Kardamom untermengen. Anschließend das restliche Mehl zugeben und gut durchkneten. Den Teig 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Die Sultaninen unter den Teig arbeiten und zehn Minuten ruhen lassen. Dann aus dem Teig einen Stollen formen und ihn mit einem scharfen Messer in der Mitte längs zirka 1 cm tief einschneiden. Bei 190°C (Ober- und Unterhitze) 40 Minuten backen. Sofort nach dem Ausbacken mit flüssiger Butter bestreichen.

Am nächsten Tag 70 g Butter vorsichtig erhitzen und für etwa 60 Minuten warm halten, ohne sie zu bräunen. Das entstandene Butterschmalz, das sich von der Molke getrennt hat, vorsichtig abgießen. Damit den Stollen gut bestreichen und zuckern. Zum Schluss etwas Puderzucker mit einer Messerspitze Zimt (nach Geschmack auch mehr) mischen und den Stollen damit absieben.