



Wertvolle Legewesen

Bitte nicht verhühnern!

Ihre Eier nehmen wir noch so gern. Doch kaum werden die Hennen legemüde, kräht kein Hahn mehr nach ihnen. Höchste Zeit, sie wieder in unsere Köpfe und Töpfe zu bringen. Wir sagen Ihnen, wo es die besten Suppenhühner gibt.

Text Karin Oehmigen Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala

Eine halbe Millionen Schweizer Legehennen endet Jahr für Jahr in der Biogasanlage. Den Hühnerdamen vom Hof am Stei in der Schaffhauser Gemeinde Siblingen bleibt das zum Glück erspart.

Wasser marsch:
Auch Hühner
leben gern in
einer blühenden
Umgebung.



Goldener
Podestplatz: Das
in Butter gebratene
Brioche ist die Basis für das
Rostit vom Huhn
(Rezept Seite 73).

Lady Gagack in
ihrem schicksten
Federkleid: Auch
beim Legen will
man als Henne
einen guten
Eindruck
machen.



Sonnenplatz für zwei: Noch
ein Stündchen Geduld,
dann macht sich der Nebel
auf dem Siblinger Randen
vom Acker.



*Annos Althennen
sind die A-Klasse
unter den
Suppenhühnern*

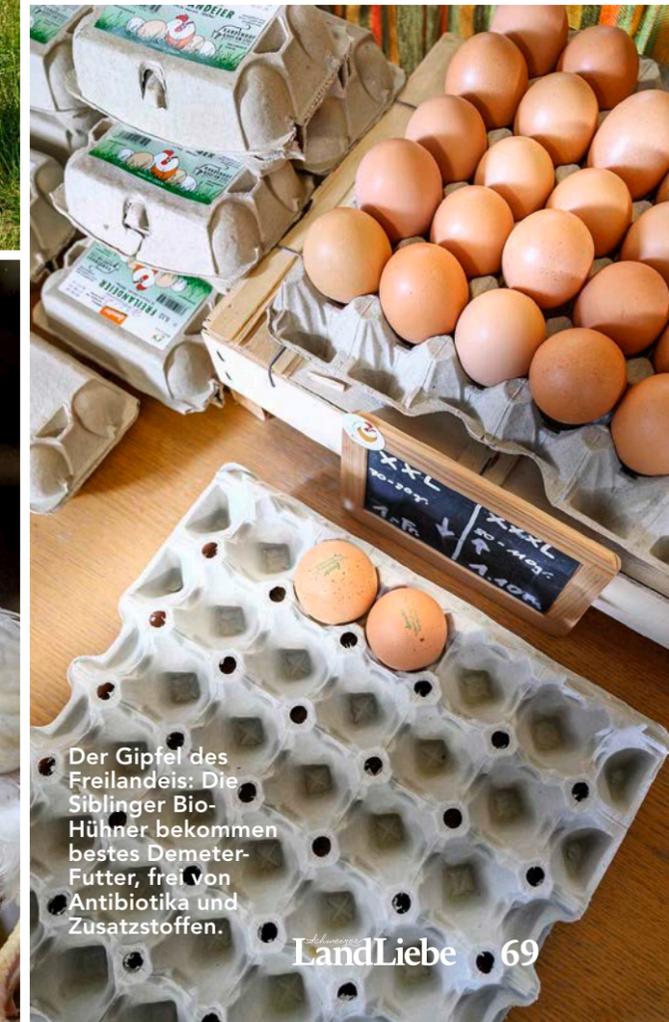


Drei Männer und ein Huhn:
Herman und Anno Lutke
Schipholt (von rechts) mit
«Bachser Märt»-Chef Patrick
Honauer auf dem Hof am
Stein in Siblingen SH.

Die Jugend spielt
Mauersegler: Wer zuerst unten
ist, darf einen der grossen
Gockel ins Hinterteil picken.



Frühgymnastik auf
dem Randenhof:
Der Ruf «Raus aus
den Federn!» ist
unter Hühnern und
Hähnen tabu.



Der Gipfel des
Freilandeis: Die
Siblinger Bio-
Hühner bekommen
bestes Demeter-
Futter, frei von
Antibiotika und
Zusatzstoffen.



*Ein Freilandhuhn
ist auch ein
wandernder Dünger*

Herr des Huhniversums:
Anno Lutke Schipholt
schaut gut für seine Hühner,
dafür düngen sie ihm seine
Wiesen. Komfortable und
mobile Ställe erleichtern
den Standortwechsel.

Da lachen ja die Hühner! Alle reden von «Food Waste», von Lebensmittelvergeudung, die es unbedingt zu vermeiden gelte, doch über die sinnlose Verschwendung unserer ehemaligen Legehennen schauen wir grosszügig hinweg. Über eine Milliarde Eier haben Herr und Frau Schweizer 2019 verzehrt. Ein neuer Rekord – mit entsprechenden Folgen. Die legemüde gewordene Hennen, Jahr für Jahr etwa zwei Millionen, müssen «ausgestallt» werden, wie es im Fachjargon heisst. Wertvolles Geflügelfleisch geht verloren. Gegessen werden nämlich bestenfalls 80 Prozent – das meiste in Form von Charcuterie. Der traurige Rest, noch immer rund eine halbe Million ehemaliger

Legehennen, landet in der Biogasanlage. Unsere Urgrossmütter würden die Hände verrühren, wenn sie wüssten, dass wir Tiere in Strom verwandeln. Für sie war klar: Will die Henne nicht mehr legen, musst du sie im Kochtopf hegen. Mit einem Bouquet garni und allerlei Gewürzen erwies sie ihren Hühnern die letzte Ehre und bereitete die beste aller Suppen aus ihnen zu – ein Festessen für die ganze Familie und ein Gesundbrunnen für Kranke und Schwache.

ANTIBIOTIKA SIND TABU

Keine Medizin schmeckt besser als die gute alte Hühnersuppe. Sie stärkt das Immunsystem, und bei Antriebslosigkeit schenkt sie uns neue Kräfte. Vor allem, wenn die Hauptzutat so vorbildlich gelebt

hat wie die munteren Hennen in der Schaffhauser Gemeinde Siblingen. Auf den Kleegraswiesen vom Hof am Stei haben sie Auslauf bis zum Abwinken und das beste Futter, das man hierzulande beziehen kann: «Demeter»-zertifiziert und frei von jedweden Zusatzstoffen. «Unsere Hennen und Hähne sind rundum gesund», sagt Bauer Anno Lutke Schipholt mit unübersehbarem Stolz. Und werde dennoch einmal eines krank, dann behandle er es homöopathisch. «Antibiotika, auch im Futter, sind bei uns tabu.» Anno ist nicht nur der Herr des Huhniversums, zu dem aktuell 800 Hennen und Hähne zählen – er ist auch der Chef auf dem Hof am Stei. 2011 hat er die Leitung des Betriebs übernommen und noch im selben Jahr auf biodynamische Landwirt-

schaft umgestellt. Mit dieser Philosophie, die sich in der Schweiz unter dem Label Demeter für das Tierwohl und eine nachhaltige Bodenbearbeitung stark macht, hat sich der 34-jährige Landwirt schon als Kind vertraut gemacht. Anno war zwölf, als seine Eltern, Herman und Regina, mit ihm und den drei Brüdern auf den Siblinger Randen zügelten. Dort gab es schon damals, vor 22 Jahren, einen konsequent geführten Demeterbetrieb. Die Lutke Schipholts führten ihn erfolgreich weiter, hielten Freiland-schweine und Kühe, züchteten Honigbienen und machten sich als Käseproduzenten einen Namen, bevor sie 2016 mit der Aufzucht von Hühnern begannen. Heute sind ihr Randenhof und Annos vier Kilometer entfernter Hof am Stei eine

gut funktionierende Betriebsgemeinschaft. Unten im Tal, bei Anno und seiner Frau Margrith, sind die Hennen und ihre Gockel daheim, kümmern sich um die Eierproduktion, toben über die Wiesen und reichern die Böden mit Natürdünger an. Eine Win-Win-Situation. Damit es den fleissigen Legewesen an nichts mangelt, sind ihre Ställe mobil und mit allem ausgestattet, was Huhn und Hahn für ein artgerechtes Leben brauchen: Wasser, Futter, Ruhe zum Legen, Sand zum sich suhlen und ausreichend Plätze im Schatten, um sich am Mittag den wohl verdienten Powernap zu gönnen. Oben auf dem Randen, mit Blick in die Berner Alpen, haben die Küken und Junghähne ihr Zuhause. Annos Eltern gehörten zu den Bauern der

ersten Stunde, die sich für das Demeter-Projekt «Hahn im Glück» engagierten. Sie weigerten sich, die frisch geschlüpften Bubenküken zu töten – ein Trauerspiel, das vielerorts noch immer gang und gäbe ist. Für Lutke Schipholts war es «eine Frage der Ethik», auch den Hähnen ein angenehmes Leben zu ermöglichen und nach Abnehmern für ihr kräftiges Fleisch zu suchen, statt es ungenutzt in den Kübel zu rühren. Ein hehres Ziel, das Geduld und Hartnäckigkeit verlangt – vor allem aber, wie beim Suppenhuhn, die Unterstützung der Konsumenten braucht.

ALT UND ZÄH IST SCHMÄH

Der Mensch ist ein Gewohnheitstier, das seine Vorurteile pflegt wie der Hypochonder seine Wehwehchen.

Die landläufige Meinung, man könne einen Hahn nur essen, wenn er als kastrierter Kapaun auf den Teller komme, ist ebenso in den Köpfen verankert wie die Vorstellung, dass Suppenhühner ausgezehrte Vögel seien – zäh wie altes Ochsenfleisch. «So en Schmarre!», würden unsere Urgrossmütter sagen, die ihre Hennen tatsächlich erst schlachteten, wenn sie ein langes Legeleben hinter sich hatten. Heute aber werden die Hennen schon nach 18, bestenfalls nach 20



Bietet frische Suppenhühner und passende Kochkurse an: «Bachser-Märt»-Chef Patrick Honauer.

Monaten ausgestellt, nämlich dann, wenn sie erstmals in die Mauser kommen und für eine Weile neben den Federn auch die Lust am Legen verlieren. Von alt, geschweige denn von zäh, könne also gar keine Rede sein, sagt Patrick Honauer, Mitbegründer und Mitinhaber von BachserMärt, einer kleinen, auf frische Produkte von lokalen Produzenten spezialisierte Ladenkette. In allen fünf Niederlassungen – von Bachs



Bouillon vom Suppenhuhn

(Grundrezept)

- 1 Suppenhuhn (800 bis 1000 g) • 8 – 10 Liter Wasser • 5 g grobes Meersalz • 100 g Stangensellerie • 100 g Knollensellerie • 3 mittelgrosse Zwiebeln • 3 mittelgrosse Karotten • 1 Stange Lauch • 2 Lorbeerblätter • 3 Nelken • 3 Petersilienstängel • 10 weisse Pfefferkörner

Das Suppenhuhn mit Küchenpapier gut abtupfen. Einen grossen, hohen Topf mit 8–10 Liter kaltem Wasser füllen (er sollte zu drei Vierteln gefüllt sein) und mit dem Salz zum Kochen bringen.

Die Gemüse waschen, rüsten und in grobe Würfel (Mirepoix) schneiden. Zuerst das Suppenhuhn ins kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten aufkochen lassen. Es lösen sich Schmutzstoffe und Eiweisspartikel. Sie werden mit einer Schaumkelle immer wieder abgeschöpft. Gemüse und alle restlichen Zutaten beifügen, nochmals zum Kochen bringen. Alles etwa 10–15 Minuten kochen lassen und immer wieder abschäumen. So gibt es nachher eine klare Brühe. Die Tempe-

ratur zurückschalten und auf kleiner Stufe ca. 5–6 Stunden leise köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder abschäumen. Danach sollte das Suppenhuhn weich sein und fast vom Knochen fallen. Nun den Herd ausschalten und das Huhn am besten über Nacht in der Brühe auskühlen lassen. Am nächsten Tag herausnehmen und die Brühe durch ein feines Sieb passieren. Erneut auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze zur gewünschten Geschmacksstufe einkochen. Eventuell noch etwas nachsalzen.

Vom Huhn zuerst die Haut entfernen (je nach Rezept beiseite legen), dann das Fleisch vom Knochen zupfen und weiterverwenden.

Rillettes vom Suppenhuhn

Für 6 Personen (Vorspeise):

- 1 vorbereitetes Suppenhuhn mit Bouillon (siehe Grundrezept) • 150 g grüner Speck vom Schwein (Rückenspeck/Fettdeckel, roh) • 1 Knoblauchzehe, geschält • 1 Lorbeerblatt • Salz, schwarzer Pfeffer, Ras el Hanout • Fleur de Sel • Essiggurken

Zunächst die Bouillon nach Grundrezept zubereiten. Die Haut fein hacken. Das Fleisch vom Suppenhuhn von den Knochen zupfen. Beiseite stellen.

Den grünen Speck in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und dem Lorbeerblatt in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Die gehackte Haut vom Suppenhuhn zugeben und alles miteinander rösten, bis es knusprig und goldbraun geworden ist. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen. Das Fett und das zerzupfte Hühnerfleisch in der Küchenmaschine aufschlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout abschmecken. Die

Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben oder in Gläser füllen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: Die Rillettes in Stücke schneiden und auf getoastetem Bauernbrot anrichten. Mit Fleur de Sel und einer Scheibe Essiggurke garnieren.

Die nach Grundrezept vorbereitete Hühnerbouillon erhitzen, in Tassen oder Gläser füllen und als Shot zu den Rillettes-Broten reichen.

Tipp: In Gläsern abgefüllte Rillettes kann man im Wasserbad sterilisieren. So ist sie lange haltbar.

Schmeckt mindestens so gut wie das französische Original aus Gänse- und Entenfleisch: Rillettes de Poulet à soupe.

Lasst uns doch mal ein Hühnchen miteinander rupfen!

Knusper-Kroketten

Für 6 Personen (Snack):

• 15 g Butter • 20 g Geflügelfett, z.B. Gänseschmalz • 20 g Zwiebeln, fein gehackt • 2 g Knoblauch, fein gehackt • 60 g Mehl • 5 dl Milch • 500 g Fleisch vom Suppenhuhn, gekocht und zerzupft • 1 Scheibe Rohschinken, gewürfelt • Salz, Pfeffer • eventuell Peterli oder Schnittlauch •

ZUM PANIEREN:

• 50 g Weissmehl • 50 g Vollei (Eigelb und Eiweiss verklopft) • 100 g Paniermehl • Öl zum Frittieren

Butter und Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und einen Moment lang in der Pfanne gut durchrühren. Die Milch beigeben und zu einer Bechamel kochen. Stets rühren, damit nichts anbrennt.

Bechamel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, zieht fein gehackten Peterli oder Schnittlauch unter die Masse. Diese nun auskühlen lassen. Zu Kugeln formen. Diese zunächst im Mehl, dann im Vollei und schliesslich im Paniermehl wenden. Hochofentaugliches Öl auf 180 Grad erhitzen. Die panierten Kugeln portionsweise darin zu goldbraunen Kroketten frittieren. Warm servieren.

Nun das Fleisch und den gewürfelten Schinken in die



Machen süchtig:
die Kroketten von
Marius Frehner,
Küchenchef im
Zürcher Kult-
Restaurant
Gamper.

über Eglisau bis Zürich Stadt – bieten er und seine Verkaufsteams frische Suppenhühner feil. Anno Lutke Schipholt ist ein wichtiger Lieferant. «Seine Hennen sind die A-Klasse unter den Suppenhühnern», sagt Patrick Honauer. Und er weiss, wovon er spricht. Als gelernter Koch hat er selber an den Pfannen gestanden und später in Bachs das Restaurant Neuhof geführt. Seine

Vorliebe für Bio-Produkte aus dem Bachsertal war mit ein Grund, weshalb ihm 2007 der kleine Dorfladen angeboten wurde, in dem er kurz darauf den ersten BachserMärt gründete. Den «Neuhof» gab er in andere Hände, der Gastronomie aber blieb er treu. Honauer ist heute Mitinhaber und -betreiber des Hotels und Restaurants Jakob in der Altstadt von Rapperswil SG,

bekannt für seine auf Regionalität und Nachhaltigkeit ausgerichtete Küche. Auch dort, in den Pfannen von Küchenchef Markus Burkhard, köchelt regelmässig ein erstklassiges Suppenhuhn vor sich hin und fordert den gebürtigen Berner heraus, das magere Fleisch in ein kreatives Gericht zu verwandeln. Seine Gäste sind schliesslich verwöhnt: Das «Jakob» ist das beste Lokal in der

Rostit vom Huhn

Für 6 Personen (Vorspeise/Apéritif):

• 1 Suppenhuhn • 2 Knoblauchzehen • 6 Zwiebeln • 4 Tomaten • Salz und Pfeffer • 2 dl Olivenöl • 1 Zimtstange • 3 dl Brühe vom Suppenhuhn • etwa 6 Scheiben Brioche • Kräuter nach Saison

Das Huhn in 6 Teile zerlegen (Brust, Schenkel, Flügel). Aus den verbliebenen Karkassen kann man eine Hühnerbrühe ansetzen (siehe Grundrezept auf Seite 72). Die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit grosser Bratfläche erhitzen. Die Suppenhuhnteile beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in die Pfanne geben, die Suppenhuhnteile zufügen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Anschliessend wenden, bräunen und auf ein Gitter legen. Nun den Knoblauch im selben Fett goldbraun rösten. Die Zwiebeln und die Zimtstange beifügen und langsam schmoren, bis die Zwiebeln zu karamellisieren beginnen. Die gewürfelten Tomaten sowie die angebratenen Hühnerteile zugeben. Brühe zugliessen und langsam zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze halb zugedeckt ca. drei bis vier Stunden schmoren. Wenn die Suppenhuhnteile weich sind, herausnehmen und kurz auskühlen lassen. Die Haut entfernen und beiseite stellen. Nun das Fleisch vom Knochen und in kleine Stücke zupfen. Die Haut fein hacken und zum zerzupften Fleisch geben. Die Zimtstange aus der Pfanne entfernen. Die Zwiebeln und Tomaten so lange einkochen, bis alles zu karamellisieren beginnt. Das zerzupfte Fleisch beifügen und gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brioche-Scheiben braten oder tosten und das Rostit darauf anrichten. Mit saisonalen Kräutern garnieren.



Passt perfekt zu einem kräftigen Weisswein: geröstetes Brioche mit zerzupftem und geschortem Suppenhuhnfleisch.



Schmeckts? Und ob! Marius Frehner, Thomas Hauser und Markus Burkhard (von links) bei der Kostprobe ihres Suppenhuhn-Menüs

Auch im Spitzenrestaurant ist das Suppenhuhn gefragt

Rosenstadt und mit 16 Punkten im Guide GaultMillau gekrönt.

DER AUFWAND WIRD BELOHNT

An diesem Frühlingmorgen nach Ostern – die Saison für Suppenhühner hat just begonnen – steht Markus Burkhard mit zwei Freunden in seiner Küche: mit Marius Frehner, Inhaber und Küchenchef des Zürcher Kult-Restaurants Gamper, und mit Berufskollege Thomas Hauser, den «Bachser-Märt»-Chef Patrick Honauer für seine Kochkurse und Degustationen gewinnen konnte. Hauser hat schon viele Hobbyköchinnen und -köche davon überzeugt, dass die Zubereitung eines Suppenhuhns den Aufwand in der Küche lohnt.

Doch auch in der Spitzengastronomie ist das Fleisch der Hennen wieder gefragt. «Die Zeiten, in denen die Köche von ihren Produzenten nur die Brustfilets beziehen konnten, sind zum Glück von Gestern»,

sagt «Gamper»-Chef Marius Frehner. Die Idee von «Nose to Tail» gelte heute auch für Geflügel und nicht nur für Schwein und Rind. Fünf Gerichte will das Trio für die LandLiebe zubereiten, um den Leserinnen und Lesern zu zeigen, dass ein Suppenhuhn nicht in den Kübel, sondern auf den Teller gehört. Besser noch: auf eine knusprige, in Butter geröstete Brioche-Scheibe. Für das Amuse bouche, ein Sandwich vom Suppenhuhn, hat «Jakob»-Chef Markus Burkhard ein «Ros-tit» vorbereitet, was katalanisch ist und so viel wie «Braten» bedeutet. Die Geflügelteile werden in der Pfanne scharf angebräunt und später mit karamellisierten Zwiebeln und einem Concassé aus frischen Tomaten geschmort. Das Ergebnis ist ein wunderbar würziges Ragout auf warmem Brot, nach dem Graf Sandwich, Erfinder der nach ihm benannten Speise, sich die Finger schmecken würde.

Ein Leckerbissen, ob als Brotaufstrich oder als Snack zum ersten Glas, ist auch die Rillettes, ein Klassiker der französischen Küche – einst erfunden, um Fleisch durch Einwecken länger haltbar zu machen. Suppenhuhn ist dafür bestens geeignet. Nachdem es gute fünf Stunden in seiner Brühe vor sich hingeköchelt hat – das Fleisch darf so weich sein, dass es von den Knochen fällt –, wird es von der Haut gelöst und in kleine Stücke zerrupft. «Die Haut aber bitte nicht wegwerfen», mahnt Thomas Hauser. Suppenhühner hätten fast kein Fett mehr. Deshalb müsse man es in irgendeiner Form wieder zugeben. Und die Haut liesse sich gut dafür verwenden. «Einfach in möglichst kleine Stücke schneiden und unter das zerrupfte Fleisch mischen.» «Jakob»-Chef Markus Burkhard kommt ihm zuvor. Er schnappt sich eine Portion der Geflügelmasse, gibt statt der Hühnerhaut zwei Löffel

Pot-au-feu vom Suppenhuhn

Für 6 Personen (Vorspeise):

- 2 Liter Wasser • 1 kg Suppenhuhn, grob zerlegt • 2 g Salz • 50 g Karotten, gerüstet und in Stücke geschnitten • 50 g Lauch, gerüstet und in Stücke geschnitten • 50 g Knollensellerie, gerüstet und in Stücke geschnitten • 50 g Zwiebeln • 1 Lorbeerblatt • 2 Pfefferkörner • 100 g Champignons • 100 g Rüeblen • 100 g Sellerie • Kräuter zum Garnieren

Das Wasser in eine ausreichend grosse und hohe Pfanne geben. Das Suppenhuhn hineingeben und mit dem Wasser zum Kochen bringen. Salzen. Die aufschwimmende Eiweissmasse abschöpfen. Temperatur verringern und das Suppenhuhn 60 Minuten köcheln – nicht kochen – lassen. Dabei die Eiweissmasse immer wieder abschöpfen.

Nun die Gemüse und die Gewürze bis und mit Pfefferkörnern zugeben. Alles nochmals köcheln lassen, bis das Suppenhuhn gar ist. Die Brühe durch ein Sieb giessen, erneut aufsetzen und bis zur gewünschten Inten-

sität einkochen. Abschmecken.

Das Brustfleisch in Streifen zupfen und zur Seite stellen. Das restliche Fleisch anderweitig verwenden, zum Beispiel für die Raviolifüllung (siehe Rezept auf Seite 79).

Die Champignons in Scheiben, Rüeblen und Sellerie in feine Blättchen schneiden. Das Gemüse in die Brühe geben und einige Minuten mitkochen. Es sollte noch knackig sein. Die heisse Brühe mit dem Gemüse und dem Brustfleisch auf 6 Teller verteilen. Mit frischen Kräutern bestreut servieren.



Kraftnahrung mit frischen Gemüsen und Kräutern: Grosis Hühnersuppe kommt nie aus der Mode.

Packen wirs an und ein!

Ricotta und feinst geschnittene Gemüswürfel dazu – fertig ist die Füllung für seine Ravioli. Bis diese, hauchdünn im Teig und mit einer aufgeschäumten Buttersauce übertrüfelt, auf die Teller kommen, vergeht aber noch eine Weile. Sie werden erst ganz zum Schluss als Hauptgang serviert. Damit niemand vor Heissunger in die Tischkante beisst, serviert «Gamper»-Chef Marius Frehner schon mal das Pot-au-feu. Es kommt klassisch, à la manière de Grandmère, mit frischen Gemüsen und Kräutern auf den Tisch. Während er aus dem letzten Rest zerzupften Fleisches ein paar knusprige Krokettchen zaubert – eine Art Tapa, die Frehner seinen Gästen bisweilen in der «Gamper»-Bar serviert, um ihnen die Wartezeit auf einen Tisch zu versüssen. Süss sind die kleinen Wonneproppen freilich nicht. Im Gegenteil: Sie sind mit Gänseschmalz, Knoblauch und klein gewürfeltem Rohschinken kräftig abgeschmeckt. Eine schöne Art, dem ehemaligen Legehuhn die letzte Ehre zu erweisen. ✨

SUPPENHUHNSAISON

KAUFADRESSEN Die Suppenhühner vom Hof am Stei kann man im dortigen Hofladen (Infos auf www.randenhof.ch) und in den BachserMärt-Filialen (www.bachsermaert.ch) beziehen. Auch auf grösseren Wochenmärkten in Schweizer Städten werden wieder vermehrt Bio- Suppenhühner angeboten.

KOCHKURSE Zusammen mit dem bekannten Zürich Gärtner und Koch Maurice Maggi organisiert BachserMärt zwei Suppenhuhn-Kochkurse in der «Cuisine» in Zürich-Altstetten (www.diecuisine.ch). Wann? Am 25.4. und am 13.6., jeweils von 12 bis 16 Uhr. Anfragen und Anmeldungen über kochmitmir@bachsermaert.ch.

KOCHBUCH 2012 erschienen und noch immer aktuell: «Suppenhuhn – fast vergessen, neu entdeckt» von Siegfried W. Rosal, erschienen im Fona Verlag, 107 Seiten, 25.90 Franken.



Für die Ravioli zunächst den Teig möglichst dünn auswalzen. Mit der Pastawalze gehts am besten.

Markus Burkhard's Tipp: Den Teig in eine Silikonform drücken, die Füllung auf die Mulden verteilen.

Andere Teigplatte darüber legen, festdrücken, dabei die Luft um die Füllung herausdrücken.

Die Teigplatten wieder aus der Form lösen und mit dem Pasta-stempel Ravioli ausstechen.

Während die Teigtaschen garziehen, bereitet Markus Burkhard die Buttersauce vor.

Sobald die Ravioli oben schwimmen, nach etwa drei Minuten, sind sie servierbereit.

Hühner-Ravioli an Geflügel-Buttersauce

Für 6 Personen (Vorspeise):

TEIG:

- 250 g Pastamehl (vom Weizen) • 100 g Eigelb • 45 g Vollei (Eigelb und Eiweiss verklopft) • 2 g Olivenöl

FÜLLUNG:

- 200 g Fleisch vom gekochten Suppenhuhn, zerzupft • 20 g Zwiebeln, fein gehackt • je 20 g sehr fein geschnittene Würfel (Brunoise) von Karotte, Sellerie und Lauch • 40 g Frischkäse oder Ricotta • 4 g Paniermehl • Salz

GEFLÜGEL-BUTTERSAUCE:

- 1 Liter Geflügelfond • 250 g kalte Butter • Salz • Cayenepfeffer •

ZUM GARNIEREN:

- Schnittlauch, fein geschnitten, und Schnittlauchblüten, zerzupft

Für den Teig das Pastamehl sieben und auf der Arbeitsfläche anhäufen. Mit der Hand einen breiten runden Krater formen. Eigelb, Vollei und

Olivenöl verrühren und in die Mulde des Kraters giessen. Mit einer Gabel das Mehl vom Innenrand her nach und nach mit den verrührten Eiern mischen, bis ein lockerer Teigklumpen entsteht. Verbliebene Teigteile von der Gabel streifen und mit den Händen weiterarbeiten. Den Teig mindestens 10 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Anschliessend zu einer Kugel formen und zudecken (ein feuchtes Tuch oder eine umgekehrte Teigschüssel verwenden oder den Teig in Klarsichtfolie wickeln). Eine Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten zu einer glatten Masse vermengen. Mit Salz nach Belieben abschmecken. Zudecken und durchziehen lassen.

Den Teig halbieren oder vierteln und mit der Pastawalze möglichst dünn auswalzen. Ideal ist, wenn er leicht durchsimmert. Den ausgewählten Teig in etwa acht Zentimeter breite Bahnen schneiden und die einzelnen

Ravioli mit einem runden Raviolistempel dicht nebeneinander markieren. Einen Teelöffel der Hühnerfüllung in die Mitte geben. Mit einer zweiten Pastabahn bedecken, andrücken und dabei die Luft um die Füllung herum mit den Fingern herausdrücken. Mit dem Pastastempel runde Ravioli ausstechen. Beiseite stellen.

Für die Sauce den Hühnerfond erhitzen und um zwei Drittel einreduzieren.

Die Ravioli in siedendem Salzwasser rund 3 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die kalte Butter mit Hilfe eines Stabmixers unter den eingekochten Fond ziehen, bis eine schaumige Sauce entsteht. Nach Belieben mit Salz und Cayenne abschmecken.

Die fertigen Ravioli auf die Teller verteilen, mit der aufgeschäumten Sauce begiessen, mit Schnittlauch und Schnittlauchblüten garnieren.



Perfekt: Der Teig ist so dünn, dass die Füllung durchsimmert. Schnittlauch und seine Blüten bringen Farbe ins Spiel.

