

Es geht um die Wurst

Ein Saucisson ist so schweizerisch wie das Fondue. Aber im Gegensatz zum Käse schmeckt die Wurst auch am Tag danach noch, findet **Nenad Mlinarevic**

Fragt man in Zürich jemanden nach drei typischen Schweizer Gerichten, wird die Antwort wahrscheinlich lauten: «Raclette, Fondue, Rösti». Stellt man dieselbe Frage in Lausanne, lautet die Antwort wohl eher: «Saucisson, Saucisson, Saucisson». Das ist nur leicht übertrieben, die Rohwurst aus Schweinefleisch ist so typisch für die Romandie wie das Weltkulturerbe Lavaux und der UNO-Sitz in Genf. Einige der Würste wie die Saucisson vaudoise sind sogar beim Bundesamt für Landwirtschaft registriert und geschützt.

Die Geschichte der Saucisson ist alt, schon im Mittelalter hat man angefangen, Fleisch zu kochen und zu räuchern, um es so haltbar zu machen. Die Wurst wurde zu einem der wichtigsten (bäuerlichen) Lebensmittel der Westschweiz. Heute ist sie kulinarisches Allgemeingut und wird auf beiden Seiten des Röstigrabens gern gegessen. Typisch ist die Kombination als Eintopf mit Lauch und Kartoffeln. Aber diese Wurst kann noch mehr.

Das Fett sorgt in Eintöpfen für einen herzhaften Geschmack

Meine Mutter hat oft Eintöpfe gekocht, dabei wurden Speck oder Würste, bevorzugt aus Schweinefleisch, ebenfalls stundenlang mitgegart. Der Aromenträger Fett nimmt so den Geschmack der Flüssigkeit auf und sorgt für einen sehr herzhaften Geschmack.

Wer nur das Aroma der Wurst konzentrieren will, zum Beispiel in einer Velouté, brät Saucisson in der Pfanne an, gibt Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Lorbeer hinzu, giesst alles mit Geflügelfond und Rahm auf und lässt das Ganze eineinhalb Stunden vor sich hinköcheln.

Giesst man den entstandenen Fond dann durch ein feines Sieb ab, gibt das eine wunderbar fleischige, rauchige, intensive Essenz, die perfekt zu einer Scheibe gebratenen Kohls passt.

Irgendwann entstand im Restaurant der Gedanke, eine Saucisson zu einer Art Hackfleisch zu verarbeiten. Die Idee war, aus einem einfachen, bäuerlichen Pro-



Nenad Mlinarevic und das Objekt der Begierde: Der Saucisson vaudois

Fotos: Esther Michel

dukt ein besonderes Gericht zu machen. Indem wir die Wurst gewissermassen in ihre Einzelteile zerlegten und schön langsam goldbraun braten, erhielt sie einen neuen Charakter mit vielen Röstnoten und einem intensiven Geschmack.

Im Prinzip lässt sich etwas Vergleichbares auch mit Würsten vom letzten Grillabend machen. So erhält die Wurst ein zweites Leben und schmeckt für manchen Gaumen fast noch besser: Zuerst das Fleisch in kleine Stücke schneiden, dann anbraten und nach und nach die weiteren Zutaten hinzufügen: Zwiebeln, gekochte Kartoffeln vom Vortag und ganz zum Schluss noch ein paar fein gehackte Kräuter. Das ist die schweizerische Variante eines Tiroler Gröstls.

In Kombination mit Bärlauch und Pizokel frühlinghaft frisch

Die Saucisson wirkt auf den ersten Blick zwar eher herbstlich-winterlich, aber in der zerlegten Variante und in Kombination mit Bärlauch und Pizokel wird daraus ein Frühlingssgericht mit einer gewissen Leichtigkeit und Frische. Pizokel, die Bündner Variante von Spätzli, sind in ihrer Erscheinung eher grobschlächting. Seit ich 2005 bei Roland Jöhri im Engadin gearbeitet habe, bereite ich dieses Rezept (siehe Kasten) mit Quark zu, das macht die Teigwaren geschmacklich gesehen wieder etwas feiner.

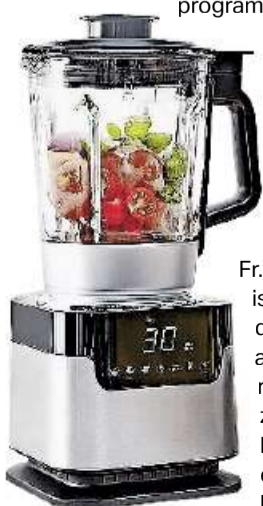
So sind sie ein guter Träger für die goldbraunen, knusprigen Fleischstückchen. Und der Bärlauch schliesslich wird hier als aromatisches Kräuteröl beigefügt, das mit seiner Intensität wie eine geballte Ladung voller Frühling schmeckt.

Nenad Mlinarevic ist Küchenchef des Restaurants Focus im Park Hotel Vitznau (2 Michelin-Sterne, 18 «Gault Millau»-Punkte) und war Koch des Jahres 2016. Er kocht nur mit Schweizer Produkten und schreibt hier monatlich über seine Arbeit

Kochmixer

Multifunktionale Mixer mit Kochfunktion haben sich in den letzten Jahren rasant von der Spitzenküche bis in die Privathaushalte verbreitet. Das wohl bekannteste Gerät ist der Thermomix (1395 Fr.), mit dem sich vom Popfteig bis zur Gemüsesuppe ganze Menüs kochen lassen, wobei das Gerät einen Schritt für Schritt durch vorprogrammierte Rezepte leitet.

Eine günstigere Variante zum eher teuren Thermomix oder dem Kochautomaten Artisan von Kitchenaid (1499 Fr.) ist der Kochmixer von Hagen Grote (ab 249.95 Fr.). Die Funktionsvielfalt ist nicht so hoch wie bei den teureren Kollegen, aber zerkleinern, pürieren, rühren und gleichzeitig erwärmen oder kochen schafft die elektronische Küchenhilfe auch.



Saucisson mit Quark-Pizokel und Bärlauch

(Für 4 Personen)

Quark-Pizokel

300 g Quark
4 Eier
250 g Weissmehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, zuerst mit Quark und dann mit Mehl mischen und abschmecken. Einen grossen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Sieden bringen. Mit zwei Esslöffeln nicht zu kleine Stücke aus dem Teig formen und ins Wasser gleiten lassen. Wenn die Pizokel an die Oberfläche kommen, sollten sie gar sein. Garprobe machen und in Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren im Saucisson-Fett kurz anbraten.

Saucisson

2 Saucissons Vaudoises
Lorbeer, Thymian (optional)

Die Wurst schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem

Standmixer kurz zerkleinern. Die Masse mit etwas Bratbutter in eine Bratpfanne geben und bei niedriger bis mittlerer Temperatur sehr langsam anbräunen (ungefähr 30 Minuten). Allenfalls einige Thymianzweige und ein, zwei Lorbeerblätter mitbraten.

Bärlauchöl

150 g Bärlauchblätter
50 g Blatt Petersilie
300 g Rapsöl

Falls vorhanden: Kräuter in einem Mixer mit Kochfunktion auf höchster Stufe bei 50 Grad 8 Minuten mixen. Durch ein Küchentuch abseihen und in Eiswasser kühlen. Ohne Kochmixer: Die Kräuter in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und dann mit dem Rapsöl möglichst fein mixen und ebenfalls passieren. Das Öl lichtgeschützt und kühl aufbewahren. Es lässt sich problemlos in einem Eiswürfelbehälter portionenweise einfrieren.

