hotel darstein

PRESSEBERICHTE

10. JANUAR 2004

Schwarzes Blesshuhn aus der „Blauen Adria“

Das Wildgeflügel darf im Winter geschossen werden – und viele Wirte haben das hochwertige Fleisch des Wasservogels für ihre Gäste entdeckt

ALTRIP (lic). Trotz zunehmender Standardisierung gibt es sie noch, die besonderen Dinge. Eines davon ist in der Pfalz ohne Frage das Strandhotel Darstein an der 20 Quadratmeter großen Seeplatte „Blaue Adria“ in Altrip, wo Frank Darstein gewinnen mit Küchenchef Ronny Pagel eine pfiffige, ideenreiche Cuisine offeriert, die sich an heimischen Ressourcen orientiert und sich weder Trends noch Modien unterwirft. Neben den regionalen Klassikern sind hier vor allem Fisch- und Wildzubereitungen die Renner auf der wechselnden Karte.

Bei Pfälzer Küche denken viele Nicht-Pfälzer unverzüglich an Saumagen, Bratwürste oder Leberknödel; Klischees, die der Wirklichkeit im Strandhotel Darstein in keiner Weise gerecht werden. Vor allem, wenn man bedenkt, dass Frank Darstein, Patron des gleichnamigen Strandhotels, passionierter Jäger ist und frisches Wildbret und Wildgeflügel für seine Küche direkt vor der Haustür zur Strecke bringt. Seine feine regionale Frischeküche basiert deshalb auf dem reichhaltigen Angebot der in der Region rund um die Blaue Adria verfügbaren Grundzutaten. Das sind vor allem Süßwasserfische wie Wels, Hecht, Karpfen sowie Forellen, aber auch Rot-, Haar- und Schwarzwild sowie Produkte aus der Landwirtschaft des nahen Umfelds. Will man besonders Produkte im Strandhotel Darstein in diesem Zusammenhang besonders hervorheben, so fiele die Wahl sicher auf die Ressourcen in und um den See.

Dazu zählen auch Wildgeflügel, wie Stockenten und Blesshühner, die im Winter zum Abschuss frei gegeben sind und die Speisekarte

Blesshuhnschinken aus der hauseigenen Räucherei, Stielsalätchen von Feldsalat in rosa Beeren-Dressing.

Blesshuhnbrust in Maronen-Speck-Mantel auf Schwarzwurzel-Mangold-Gemüse und Bimenkartoffeln. Fotos: Feller

bereichern. Im Herbst und Winter sammeln sie sich hier in der Pfalz auf der einheimischen Blauen Adria, wo sie den Sommer über im Schilf und zwischen Wasserpflanzen ihre Brutnester haben. Da sie nicht gut fliegen können, werden sie in der Abschusszeit leichte Beute für Frank Darstein, wenn immer er frisches Wildgeflügel für seine Küche benötigt. Die Blesshühner sind haselhuhngroß und werden bis zu 600 Gramm schwer. Ihr Fleisch ist arm an Fett und aufgrund der Nahrung (Wasserschnecken, Wasserpflanzen) von hoher Qualität. Besonders beliebt im Strandhotel ist der geräucherte Blesshuhnschinken, den Ronny Pagel gerne zur Vorspeise verwendet. Ein anderes Beispiel für die verfeinerte vollständliche Küche ist Blesshuhnbrust mit Rosinen-Leber-Füllung, serviert auf einer Zitronenpfeffer-Sauce, was nicht nur vorzüglich klingt, sondern auch so schmeckt. Es signalisiert: Hier verstehen Könner ihr Handwerk, der mit erstklassigen Grundprodukten, optimaler Behandlung und Würzung den Eigengeschmacks sich ganz der feinen verpflichtet fühlt.

Blesshuhnbrust mit Rosinen-Leberfüllung auf Zitronenpfeffer-Sauce.

Blesshuhn aus der hauseigenen Räucherei mit Stielsalat vom Feldsalat in Rose-Beeren-Dressing

Zutaten

Beine für 1 kg Fleisch: *2 l Überfälder Rotwein, 300 g Pökelsalz, 5 g Zucker, 5 g Tranbeenwacher, Lorbeerblätter, Möhren, Selleriestangen, Lauch, Knoblauch, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Pfefferkörner, Zwiebeln.*

Zubereitung

Beine räuchen und aufbrechen. Blesshuhnbrust in Schweinenetz einpacken und mit der abgekühlten Beize das Räuchergut vollständig bedecken. Den Salzgehalt der Beize überprüfen (stimmt, wenn ein rohes Ei dreis schwimmt), 1 kg Fleisch 1 Woche beizen, danach 6 Stunden wässern.

Räuchern: 60 bis 80 g Stücke 4 bis 5 Stunden auf 2 Tage verteilt. Ausgesuchte Feldsalatstielsalätchen waschen und kühlen. Orangenfilet sternförmig auf den vorbereiteten Teller anrichten. Aus Orangensaft, Essig, Öl, rosa Beeren und Gewürzen ein Dressing anrühren. Den kalt geräucherten Blesshuhnschinken hauchdünn schneiden und im Halbkreis anrangieren.

Blesshuhnbrust mit Rosinen-Leber-Füllung auf Zitronenpfeffer-Sauce, Spinatpraline, Rosmarinkartoffeln

Zutaten

3 Blesshuhnbrüste à 40 g, 40 g Rosinen-Leberfarce. Farce: 10 g Butter, 1 Schalotte, 20 g durchmischter Schinken, 4 Blesshuhnlebern, 50 g Geflügelleber, 15 g Weißbrotcroutons, 50 g eingelegte Rosinen, Kerbel, Petersilie, Neelly Prut. Spinat: 100 g Spinat, 20 g tomatos Tomatenconcassee, 20 g Butter, 1 Schalotte, ½ kleine Knoblauchzehe, Salz, Muskat. Zitronenpfeffer-Sauce: 10 cl Wildfonce, 1 Schalotte, 15 g Zitronenpfeffer, ½ Zitrone, 1 El. Creme double. Rosmarinkartoffeln: 20 g mehligo Kartoffeln, 10 g Sahne, 5 cl Hühnchenbrühe, Rosmarin, Muskat.

Zubereitung

Jungvögel enthäuten, von der Fettschicht befreien und tournieren. Farce: Butter schaumig rühren, Schalotten, Schinken und vorbereitete Leber würzen, mit Weißbrotcroutons und Kräutern zur Farce arbeiten, abschmecken und mit den eingelegten Rosinen vollenden.

Farce in die vorbereiteten Taschen der Brüstchen dressieren. Mit Butter beginnen, würzen und braten. Schalotten in Butter mit Knoblauch anschwitzen. Blanchierter Spinat mit Tomatenwürfeln und Gewürzen abschmecken und zur Praline formen.

Das klassisch zubereitete Kartoffel-Gratin mit Rosmarin verfeinern und vor dem Anrichten ausstechen. Zitronenpfeffer, Schalotten leicht karamellisieren – mit Wildglace auffüllen und mit Creme double vollenden.

Blesshuhnbrust im Maronen-Speck-Mantel auf Schwarzwurzel-Mangold-Gemüse, Bimenkartoffeln

Zutaten

2 Blesshuhnbrüste à 40 g, 100 g Schwarzwurzeln, 100 g glasierte, durch das Sieb gestrichene Maronen, 100 g gegarte Schwarzwurzeln, 120 g Mangold, 50 ml Bechamelsauce mit Schwarzwurzelfond, 100 g Knollensellerie, 5 g gehackte Trüffel, 5 g gehackte Pistazien, 10 g Mandelblättchen, Spaghetti, Nelken.

Zubereitung

Gewürzten und gewaschenen Schweinenetz mit Maronenpüree vorbereiten. Blesshuhnbrust eingaschen, würzen und goldgelb braten. Die gegarten, in Stifte geschnittenen Schwarzwurzeln mit einer gekühlten Zitrone und Salz blanchieren.

Aus dem Fond eine Sauce ziehen. Frischen Mangold putzen und blanchieren.

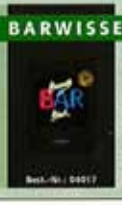
Schwarzwurzelstielchen mit Mangold umschließen und mit der Sauce nappieren. Knollensellerie, den gewürfelten Trüffel und die zerkleinerten Pistazien einbinden, zur Birne formen, panieren, mit Nelke und Spaghetti in heißem Fett frittieren.

Brandls Getränke-Glossar

im Südwesten Frankreichs liegt die Region Armagnac. Hier wurde lange vor dem Cognac Wein gebrannt. Bereits das Jahr 1461 ist dokumentarisch belegt. Die genauen Grenzen des Armagnac-Gebiets wurden 1909 festgelegt. Man unterscheidet drei Bezirke: Im Süden Bas-Armagnac (55%), im Osten Haut-Armagnac (3%) und die Landschaft Ténarèze (42%) mit den Städten Condom und Auch. Die Begriffe Haut- (Ober-) und Bas-(Nieder-)Armagnac sind dabei aber keine Qualitätsbegriffe. Die zugelassenen Rebsorten wurden 1936 festgelegt. Hier die wichtigsten: Folle Blanche (Picpoul), Folle Jaune, Meslier, St. François, Colombard, Blanquette, Mauzac, Plant de Grèce, Saint-Emilion (Ugni Blanc) und Baco 22 A. Die Weinlese erfolgt meist Mitte bis Ende Oktober. Der Wein reift dann, und sobald er fertig durchgegoren ist, beginnt man mit seiner Destillation. Im Gegensatz zum Cognac, der zweimal destilliert wird, wird Armagnac nach dem kontinuierlichen Brennverfahren destilliert. Hierbei wird der Wein dem Brennapparat ständig zugeführt und nur einmal gebrannt. Seit 1972 ist auch das Osterzisser Verfahren erlaubt. Das Destillat wird dann zur Reifung in Eichenfässern gelagert. Armagnac darf sich der gebrannte Wein erst nennen, wenn er mindestens zwei Jahre in kleinen Eichenfässern des 420 l gemäß ist. Das frische Destillat im Eichenfaß erhält am Ende der Brennkampagne, also am 1. Mai, das Konto 0. Ein Jahr später das Konto 1 usw. Diese Überwachung durch den Gesetzgeber währt fünf Jahre (Konto 5). Darüber hinausgehende Altersangaben sind dann Verhandlungssache. In der Regel werden verschiedene Jahrgänge und Destillate gemischt, um so eine gleichbleibende Qualität zu erzielen. Entscheidend für die Altersangabe ist immer der jüngste Destillat. Die Bezeichnungen V.S., V.S.O.P., Extra, Vieux, XO., Hors d'Age usw. sind wie beim Cognac geregelt. Im Gegensatz zum Cognac sind Jahrgangsabfüllungen erlaubt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40 Volumenprozent.

ARMAGNAC

BARWISSEN ZU KAUFEN:



Frank Brandl
Brandls Barbuch
Dieses einzigartige Buch berichtet umfassend über Produkte, Marken und Hersteller der internationalen Getränkeindustrie. Neben den herausragenden Weltmarken listet das Werk über 300 Rezepte, klassisch und „en vogue“, wie von Frank Brandl persönlich erwartet, und jede Menge spannendes Fachwissen.
336 Seiten, durchgehend farbig. 52,– €
Matthaes Verlag, Stuttgart
Bestelltelefon: 07 11/21 33-3 29