

Die Schnitzeljagd endet beim Fuchs



Auch ein Schnitzelkönig: Rolf Fuchs vom Panorama in Steffisburg verrät seine Tricks für ein perfektes Wiener Schnitzel.

Bilder Christian Pfander

KOCHSCHULE Ein Schnitzel mit Ketchup, vielleicht noch einem Salat: Das Glück liegt auf einem Teller im Panorama in Steffisburg.

Drei Tricks: Das Fleisch wird dünn geklopft. Das Ei schaumig geschlagen. Und das Weissbrot grob gerieben. Drei Tricks, und man hat das beste Wiener Schnitzel weit und breit.

Viele kennen sie, die Jagd auf gute Schnitzel, auch wir. Aber unsere endet hier erst einmal, auf der Terrasse des Restaurants Panorama in Steffisburg. Das Schnitzel ist so wahnsinnig zart und luftig und chüschtig (es ist jahraus, jahrein auf der Karte), dass wir schnurstracks in die Küche marschieren. Rolf Fuchs soll uns das Rezept verraten!

Drei Tricks, sagt der Koch, und das Schnitzel wird gut. Also dann.


Dünn, grob und knusprig

Normalerweise, sagt Fuchs, ist das Wiener Schnitzel ja Kalbfleisch. Heute nehmen wir aber ein Schweinsnierstück, ist günstiger, aber genauso gut. Der Koch macht einen Schmetterlingschnitt: Er schneidet das erste Stück an, das zweite ganz durch. Dann faltet er das Fleisch auseinander, es sieht aus wie ein Schmetterling, dann klopft er es weich. Mit einem Extrafleischklopfer, mit einem Pfännchen oder Hammer geht das auch, jedoch nicht so effizient. Sein Schnitzel ist jetzt richtig dünn, so um die zwei Millimeter. Fuchs

SERIE

Tricks von Spitzenköchen

In der Serie «Kochschule» verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) und Membres d'honneur (über 49 Jahre alt) jeden ersten Freitag im Monat Tricks aus ihrer Küche. Heute lässt sich **Rolf Fuchs** vom Restaurant **Panorama** Hartlisberg in Steffisburg (16 «Gault Millau»-Punkte) über die Schulter schauen – es gibt Wiener Schnitzel mit Ketchup. nk

 Einfach und gut erklärt: Rezept und Anleitung von dieser «Kochschule» sowie von bereits erschienenen auf kochschule.bernerzeitung.ch.

REZEPT

KETCHUP

(für 2 Liter)

200 g Zwiebeln (geschnitten), 200 g Peperoni rot (entkernt), 1 dl Weissweinessig, 160 g Zucker, 80 g Sojasauce, 20 g Salz, 1 kg Pelati oder Tomaten (reif), 150 g Weissweinessig, 70 g Maizena, Salz und Pfeffer

Zwiebeln und Peperoni in kleine Würfel schneiden, mit Weissweinessig, Zucker, Sojasauce und dem Salz köcheln, bis die Peperoni weich sind. Anschliessend pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Pelati in Würfel schneiden und ebenfalls pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Beides in einem Topf aufkochen.



Maizena mit Weissweinessig anrühren und Ketchup damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen oder heiss in Konfitüregläser abfüllen. Das Ketchup ist so einige Monate haltbar.

WIENER SCHNITZEL

(für 4 Personen)

In der Metzgerei 4 Schnitzel à 120 g im Schmetterlingschnitt



Gekontt: Schmetterlingschnitt.



Gold wert: Eine Pfanne und Bratbutter statt Friteuse und Öl.



Geklopft bis dünn: Das Fleisch wird lange geschlagen.



Schäumend: Das Ei wird gemixt.

kaufen oder ca. 500 g Schweinsnierstück. Schmetterlingsschnitt anwenden (vgl. Haupttext). Einzelne Stücke so lange klopfen, bis sie 2 oder 3 Millimeter dünn sind.

Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl und dann in geschlagenes Ei tunken, «schlafen legen»: Schnitzel mit Panade bedeckt ruhen lassen (Panade: grob geriebenes Weissbrot, z. B. Toastbrot oder Weggli). Dann in viel Bratbutter braten, bis es «souffliert», das heisst Wellen schlägt.

Dazu passt Zitrone mit einem Kräutersträusschen (Rolf Fuchs nimmt Limone anstelle der Zitrone, weil er immer Limone nimmt), Peterli-Kartoffeln, Pommes frites oder, wie in unserem Beispiel, Salat.

tunkt es erst in Mehl, dann in Ei und legt es in die Panade. Beide Schritte verdienen eine spezielle Erwähnung. Fuchs, der Schlaue, schäumt das Ei auf, mit einem Stabmixer, nachher zieht er das Schnitzel durch. Das wird es leicht und locker machen. Nachher legt er es in die sehr grob geriebene Panade aus Weissbrot. Und lässt es ruhen.

Bis die Tomaten platzen

Das Schnitzel schläft also in der Panade, und wir machen Ketchup. Die Wiener, sagt Rolf Fuchs, stehen mehr auf Preiselbeeren zum Schnitzel. Viele seiner Gäste würden aber Ketchup bevorzugen. Das Hausgemachte.

Aha. Wie geht das? Zwiebeln und Peperoni andünsten, sagt Rolf Fuchs. Die restlichen Zutaten zugeben, köcheln lassen, binden, durch ein Sieb streichen (Fuchs sagt noch lakonisch: «So viel Zucker ist halt einfach drin»), als er ein ganzes Schlüsselchen in den Topf gibt. Viel Essig aber auch, denken wir ein paar Sekunden später, erstaunt. Tatsächlich hebe die Säure das Süsse und Schwere auf, sagt der Koch. Das gleiche Prinzip sei auf der Berner Platte zu beobachten – schweres Fleisch und Sauerkraut.)

Am besten wird das Ketchup, wenn man es im August macht. «Ich kaufe jeweils 50 Kilo Tomaten, lasse sie an der Sonne nachreifen, bis sie fast platzen. Das reicht dann fast für ein Jahr.» Heute, an diesem Aprilmittag, nimmt er Pelati aus der Dose, die kommen den prallen Sommertomaten am nächsten, sagt er.

Der Rest der Schnitzeljagd ist schnell erzählt. Das Fleisch wird aus dem Panadenschlaf gerissen und ins Butterbad geworfen, es muss schwimmen in diesem goldenen See. Schnitzel frittieren? Fuchs schaudert. Er brät seinen in der Pfanne, in sehr viel geklärter Butter. Und wir können bestätigen: Hat man davon einmal gekostet, kann man nie mehr zurück zur Friteuse.

Später: Wir tunken kleine Stücken in Ketchup, vor uns die Bergwelt. Eiger, Mönch und Jungfrau im Frühlingslicht lassen uns denken: Vielleicht kann so ein Schnitzel auch Berge versetzen. Ein ander Mal vielleicht. Jetzt geniessen wir. *Nina Kobelt*