



Gemütlich simmert das Suppenhuhn

Die Legehenne wird in Schweizer Küchen nicht gerade häufig verkocht – das sollte sich ändern



«Das Monats-Highlight». Ein Suppenhuhn in einer Gemüsebrühe ist ein fettarmes und hochwertiges Vergnügen. Foto Jean-Pierre König
Von Doris Blum

Die Florentiner Küche ist berühmt für ihre herzhaften, gradlinigen Genüsse. Oder wie die Italien-Kennerin Alice Volenweider sie in ihrem Buch «Italiens Provinzen und ihre Küchen» beschreibt: «eine Kochkunst, die sich ganz ohne Schnörkel auf das Wesentliche beschränkt». Die geschmorten weissen Böhnchen sind da ein Beispiel, oder Baccalà, der gesalzene Kabeljau, oder eben Gallina bollita, das Suppenhuhn, serviert mit verschiedenem Gemüse und einer Salsa verde.

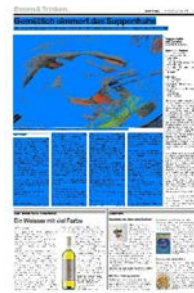
Der deutsche Ausdruck «Suppenhuhn» weist dem besagten Federvieh – etwas einseitig vielleicht – bereits die

Rolle zu, die ihm am besten bekommt. Das gemütliche Simmern in einer schmackhaften Brühe. Denn anders als das Brathähnchen, das Poulet oder die Poularde handelt es sich bei diesem Huhn um kein speziell für den Fleischgenuss gemästetes Tier, sondern um eine Legehenne.

Früher, als Eier noch kostbar waren, schlachtete man solche Hennen natürlich möglichst spät. Und ihr Fleisch war entsprechend zäh und faserig. Heute sind sie gerade mal achtzehn Monate

alt, sodass sich ein Bollito wie in Florenz als ein echter Schmaus entpuppt.

«In meiner Kindheit war das Suppenhuhn das Monats-Highlight», sagt Spitzenkoch Siegfried Rossal – den Baslern vielleicht vom «Pöschli» in Magden vertraut; heute wirtet er im «Cocon», im Hotel Seerose in Meisterschwanden. Dem geflügelten Genuss widmet Rossal gleich ein ganzes Kochbuch. Vielseitige Rezepte, angefangen bei einer vietnamesisch gewürzten Suppe etwa, oder einem frühlingshaft leichten Salat mit Morcheln und grünen Spargeln, bis hin zu einer Art Coq au Vin, geschmort mit Zimt, Sternanis und Dörripflaumen, würdigen die altgediente Henne. «Kaum ein anderes



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 68'279
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 27
Fläche: 63'397 mm²

Fleisch ist so fettarm, gleichzeitig schmackhaft und hochwertig und erst noch preisgünstig», rühmt der Meister zu Recht.

Ein Leben lang Biofutter

Trotz seinen hervorragenden Eigenschaften ist das Suppenhuhn hierzulande nicht gerade ein Renner. So haben die zwei grossen Fleischwarenhersteller Bell und Micarna etwa das Schlachten solcher Hühner eingestellt, weil es nicht rentiert. Wer demnach Lust verspürt, sich eine wunderbare, kräftigende Brühe zu kochen, einen leichten Eintopf, wie man ihn im Januar liebt, sieht sich am besten in Bioläden, Reformhäusern oder Metzgereien mit entsprechenden Labels um. Dafür ist die Qualität auch unübertroffen. Ein KAG-Huhn zum Beispiel – KAG steht für Konsumenten-Arbeits-Gruppe – pickte zeit seines Lebens im Freiland nach (Bio-)Futter. Allein diese Vorstellung steigert doch das kulinarische Vergnügen!

Obwohl Suppenhühner ihrem Namen alle Ehre antun und liebend gern in dampfendem Aromabad liegen, verführen sie zu Schmorgerichten. Eine sardische Spezialität ist Gallina in mirto, das heisst das Huhn wird erst wie für eine Suppe vorgekocht, danach in hocharomatische Myrtenzweige eingepackt und im Schmortopf fertig gegart.

Nach derselben Methode, heisst es, sei früher kleines Wildgeflügel zubereitet worden. Oder das französische Poule du Sénateur. Das Gericht soll aufgrund einer Wette entstanden sein, bei der ein Senator behauptete, ein Suppenhuhn sei für nichts anderes als eine Suppe gut. Worauf die Köchin des Gastgebers die besagte Henne mit Olivenöl, Kräutern, Schalotten und Knoblauch marinierte, danach in einem mit Speck ausgekleideten Topf legte, Weisswein dazugoss, das Ganze versiegelte und rund drei Stunden dem Ofen überliess. Alles sanft natürlich. Und natürlich gewann sie die Wette.

Anregung für Poulet-Klassiker

Aber auch manche Poulet-Klassiker lassen vermuten, dass ursprünglich das Suppenhuhn mit im Spiel war. Nennen wir versuchsweise den allseits beliebten Coq au Vin, egal ob er mit rotem Burgunder oder Weisssem Riesling, ob mit Speck und Champignons schonend geschmurgelt wird. Oder das berühmte Poulet Marengo, ein geschmortes Sammelsurium aus Huhn, Pilzen, kleinen Zwiebeln, Brotcroûtons, Eiern und Flusskrebsen.

Weil das Rezept Napoleons Leibkoch Dunant zugeschrieben wird, der es eiligst aus Zutaten zusammenstellte, welche die Soldaten ihm nach gewonnener Schlacht bei Marengo aufgetrieben hatten, scheint es nur logisch, dass in der unverfälschten Originalversion nicht unbedingt eine kaiserlich noble Mastpoularde vorkam. Eine von den Bauern zurückgelassene Henne passt irgendwie besser ins Bild.