

Schüler gratulieren dem Jahrhundertkoch in der tz mit einem Rezept



Immer auf der Suche nach dem besten Lebensmittel: Eckart Witzigmann galt und gilt auf dem Viktualienmarkt als kritischster Kunde. Das Foto rechts entstand 1979

Fotos Imago (2)



Alfons Schuhbeck

„Eckart Witzigmann wusste immer genau, wann ein Gewürz an die Speise muss. Ich profitiere von diesem Wissen und Gespür noch heute, wenn ich selbst traditionellen Gerichten mit Gewürzen einen neuen Dreh gebe.“



Gewürz-Backhendl

Für 4 Personen:
Je 1/2 TL ganze Fenchelkörner, Aniskörner, Zimtrindenschrot, Kardamomsamen vom grünen Kardamom und schwarze Pfefferkörner
150 g Naturjoghurt
4 Hähnchenbrüste, enthäutet, à 120 bis 150 g
4 Handvoll Cornflakes
50 g Weißbrotbrösel
Öl oder Butterschmalz zum Braten
80 ml Gemüsebrühe
1 bis 2 EL Rotweinessig
1 TL scharfer Senf
4 EL mildes Salatöl
4 EL mildes Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Chilipulver
1 Prise Zucker
300 g geputzter, gemischter Blattsalat, z. B. Feldsalat, Portulak, Radicchio, Kopfsalat



Fenchel, Anis, Zimt, Kardamom und Pfeffer in eine Gewürzmühle füllen.

Den Joghurt glatt rühren und aus der Gewürzmühle kräftig würzen. Die Hähnchenbrüste damit gleichmäßig einstreichen, mit Folie bedecken und im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen.

Die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Rollholz zu Bröseln zerdrücken. Die Cornflakes-Brösel mit den Weißbrotbröseln mischen. Die marinierten Hähnchenbrüste salzen, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei sanfter Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und für etwa zehn Minuten in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Gemüsebrühe mit Essig und Senf in einen Mixbecher geben, beide Ölsorten hineinmischen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zucker würzen.

Vor dem Servieren die Salatblätter mit dem Dressing marinieren und die Hendlbrustscheiben darauflegen.

Johann Lafer (Stromburg u. a.)

„Dieser Mohnschmarrn entspricht genau der Philosophie, die Eckart Witzigmann und mich verbindet: ‚Das Produkt ist der Star‘. Eine Variante eines traditionellen Gerichts, die gut in eine moderne Küche passt.“



Mohnschmarrn mit Heidelbeeren

Für 4 Personen
Saft von 1 Orange
3 cl weißer Rum
50 g gemahlener Mohn
4 Eier (Größe M)
125 ml Milch
120 g Mehl
100 g Zucker
1 EL saure Sahne
Kalahari Salz
50 g Butterschmalz
2 EL flüssiger Akazienhonig mit Tahiti-Vanille
300 g frische Heidelbeeren (ersatzweise tiefgekühlt)
100 ml Holunder- oder Heidelbeersaft
Mark von 1 Tahiti Vanilleschote
1 Zimtstange, 1 TL Speisestärke
50 g Butter
Puderzucker zum Bestreuen



weiß und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen.

Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarrn 10 bis 15 Minuten fertig backen (Umluft 160 Grad). Honig in einer Pfanne schmelzen. Die frischen (oder aufgetauten) Heidelbeeren dazugeben, mit Holundersaft, Vanillemark und Zimtstange aufkochen. 2 bis 3 Minuten köcheln lassen und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Den Mohnschmarrn mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken und 50 g Zucker darüber verteilen und den Schmarrn darin karamellisieren. Zum Schluss Puderzucker darüber streuen und die Heidelbeeren um den Schmarrn verteilen.

Orangensaft mit dem Rum mischen und den Mohn darin 30 Minuten einweichen. Eier trennen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen.

Milch und Eigelb mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl, 50 g Zucker und saure Sahne dazugeben, alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Mohn unterheben. Ei-

Der Vater des deutschen Küchenwunders

Die kulinarische Zeitrechnung in Deutschland kennt die Zeit vor und nach Eckart Witzigmann. Mit bedingungsloser Hingabe an den Beruf und dem unbedingten Streben nach dem besten Ergebnis auf dem Teller wurde der gebürtige Österreicher zum Vater des deutschen Küchenwunders. Dieses hält bis heute an - 40 Jahre nach der Eröffnung des Münchner Tantris mit Eckart Witzigmann am Herd. Für diesen Chefposten hatte er sich das Rüstzeug unter anderem bei den legendären Paul Haeberlin (Auberge de l'Ill) und Paul Bocuse geholt. Witzigmann stand vor zwei riesigen Herausforderungen: Die Münchner auf den Geschmack der ganz großen Küche zu bringen und - fast noch schwieriger - die Lebensmittel aufzutreiben, die er für würdig befand, verarbeitet zu werden. Sein Credo bis heute: „Das Produkt ist der Star.“ 1978 machte sich Witzigmann mit dem Aubergine am Maximiliansplatz selbstständig und schaffte 1979 die Sensation: Der Guide Michelin zeichnete ihn als ersten Koch im deutschsprachigen Raum mit drei Sternen, der Höchstnote, aus. Das Aubergine wurde zum Wallfahrtsort, die winzige Küche zur Talent-

schmiede, aus der eine Generation von Köchen hervorging, die als Multiplikatoren von Witzigmanns Philosophie die Küche der Deutschen nachhaltig verändern sollte. Und auch Witzigmann selbst hat der kulinarischen Welt noch immer viel zu sagen. Red-Bull-Boss Dietrich Mateschitz holte den „Koch der Könige und Götter“ (New York Times) als Patron für sein Restaurant Ikarus am Salzburger Flughafen, außerdem ist der „Jahrhundertkoch“ (Gault Millau) Buchautor und verleiht jährlich den nach ihm benannten Internationalen Eckart-Witzigmann-Preis für Verdienste um die Esskultur; unter den Preisträgern 2010 war Prinz Charles. 2007 wurde Witzigmann Professor an der Gastronomie-Universität Örebro (Schweden). Im selben Jahr hob er den Studiengang Food Management an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg mit aus der Taufe; pünktlich zu seinem 70. Geburtstag schließen die ersten Studenten mit dem Bachelor ab, nun steht die Aufwertung des Studiums zum Master an. „Wenn es das zu meiner Zeit schon gegeben hätte, dann hätte ich Food Management studiert“, sagt er voller Tatendrang.

Hans Haas (Tantris)

„So eine Breznuppe schmeckt nach Heimat pur. Und der Chef soll sich wie zu Hause fühlen, wenn er zu mir zum Essen kommt. Auch wenn er im Salzburger Land aufgewachsen ist und ich in Tirol.“



Tiroler Breznuppe

Für 4 Personen
4 weiße (ungelaugte) Brezn vom Vortag
500 bis 750 ml gute Rinderbouillon
1 gute Hand voll Tiroler Graukäse
2 Zwiebeln
Öl und Butter zum Rösten
Salz und Pfeffer
1 EL fein geschnittener Schnittlauch



Die Brezn in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in eine Auflaufform geben, mit der warmen Bouillon übergießen und etwas ziehen lassen. Den Graukäse darüber verteilen, die Form in den Ofen schieben und backen, bis der Käse zerlaufen und die Suppe heiß ist. In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl und Butter goldbraun rösten, auf die heiße Suppe geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Diese Suppe ist am Schluss ganz dickflüssig und schmeckt hervorragend an einem kalten Wintertag, am besten nach dem Skifahren.

Tipp: Graukäse ist eine traditionelle Tiroler Spezialität, deren Ursprung mittlerweile geschützt ist. Dieser Sauermilchkäse wird aus entrahmter Milch hergestellt. Mit zunehmender Reife wird immer würziger, ja sogar scharf.