

Rezept des Monats März 2019

Saftplätzli

Saftplätzli - der Name suggeriert ein saftiges Stück Fleisch. Aber nichts liegt weiter von einem schön saftigen Stück Rindfleisch entfernt als ein Saftplätzli. Woher dieses dünne Stück Fleisch seinen euphemistischen Namen her hat, liegt wahrscheinlich im Grau der Schweizer Küchengeschichte verborgen. Saft hat nicht das Fleisch, sondern höchstens die Sauce, in der das gute Stück lange schmoren muss. Aber dann braucht's auch die Sauce, damit man am trockenen und faserigen Fleisch nicht erstickt.

Ich habe im Herbst bei zwei Bauern der Region je ein Fleischpaket gekauft. Regional hat man ja heute! Aber kulinarisch ist das nicht immer eine Offenbarung. Bauern sind nicht unbedingt Feinschmecker. Die ziehen ein Tier – in diesem Fall ein Rind – gross und bringen es dann zur Schlachtbank. Dann setzt der Messer den Bolzen an und fängt an zu schnibbeln. Meist so, wie er meint, dass es sein müsste. Oder wie man's schon immer gemacht hat.

Daraus ergeben sich einige Knackpunkte: Zuerst die Qualität des Fleisches. Der Bauer hat, was er hat. In meinem Fall einmal ein Galloway-Rind, eine prima Fleischrasse. Aber schneidet der Schlachter das Fleisch so, wie man's gerne hätte? Ich musste mit dem Bauern lange diskutieren, bis er mir zusagte, dass ich als Siedfleisch ein Stück vom Rinderhals bekam. Seine Worte: es gibt, was es gibt. Das sollte mir mal mein Metzger sagen! Der hätte mich zum letzten Mal in seinem Laden gesehen.

Dann der Rindsragout: oft maschinell geschnitten, weil's schneller geht. Auch da eine Diskussion, bis ich bekam, was ich wollte: gross geschnittene Rindfleischwürfel, die man in Ruhe und Gelassenheit schmoren kann. Und dann das Saftplätzli. Kannte ich noch nicht, gibt es im Rheinland nicht. Legte ich mal auf die Seite, bis mir dazu etwas einfallen würde.

Beim zweiten Bauern gab es eine alte Kuh. Auch wenn man mittlerweile in den angesagten Restaurants Alte Kuh bekommt und man darauf gaaanz stolz ist, war ich mir nicht sicher, ob ich etwas anständiges bekam. Und fragen kann man den Bauern nicht. Der hat ja, was er hat.

Auch hier wieder die Diskussion über das, was ich gerne hätte. Es gibt halt ein ca. 30 kg schweres Fleischpaket. Da weiss ausser dem Metzger niemand, was drin ist. Und Wünsche? Pah, es gibt, was es gibt. Kannte ich bisher nur aus der ehemaligen DDR, da waren die Kunden, die dort nicht so hiessen, froh über das, was es gab.

Und schon wieder diese ominösen Saftplätzli. Und auch noch doppelt so viele wie beim ersten Bauern! Ich fragte die Bäuerin, was sie damit mache. Das, so antwortete sie mir, sei das einzige Fleisch, das ihre Tochter esse, denn eigentlich wäre die ja Vegetarierin. Oh ja, das hob meine Stimmung! Das war ja mal eine Qualitätszuweisung!

Aber sie verriet mir, was sie damit mache. Sie schichte in einem Topf abwechselnd Fleisch und gehackte Zwiebeln und lasse das auf kleinster Flamme den ganzen Tag lang köcheln; darf man da köcheln sagen oder ist das nur lauwarm wärmen? Und das gäbe es dann abends. Hat mich nicht so überzeugt.

Also machte ich mich an die Arbeit mit den Saftplätzli. Die ersten brät ich in einer Pfanne bei kräftiger Hitze scharf an und nahm sie sofort wieder raus. Das sind ja dünne Fleischscheibchen. Die brauchen ja wohl nicht lange. Pustekuchen! Vor mir auf dem Teller lag eine zähe Sache. Ich hab's gegessen aus Respekt vor dem Tier.

Die zweite Scheibe garte ich in der Pfanne durch. Das Ergebnis war wie bei der ersten Scheibe: zäh. Wieder gab der Respekt den Ausschlag.

Dann fragte ich beim Grossverteiler einen Metzger, was er zuhause mit Saftplätzli mache. Auch er erzählte mir etwas von langem Schmoren. Aber nicht mit Sauerkraut, das funktioniert nicht. Aha! Eine Stunde mit Weisskohl oder Wirsing, das ginge.

Dann entdeckte ich im Regal ein abgepacktes Stück Fleisch mit der Aufschrift: Saftplätzli/Fleischvogel. Konnte man aus den vermaledeiten Saftplätzli etwa Rinderrouladen machen? Rouladen, nicht Fleischvögel mit Brät. Das isst bei mir zuhause niemand. Aber Rouladen kennen die nicht. Das wiederum ist rheinisch, und das mag ich. Also los:

Man braucht:

4 x Scheiben Rindfleisch (Saftplätzli oder Fleischvogel-Scheiben)

4 Zwiebeln, 2 Tomaten, 4 TL scharfen Senf

4 dünne Scheiben fetten Speck, Salz & Pfeffer

4 Gewürzgurken, aber die süss-sauren, nicht die bitter-sauren Cornichons

Die Rouladen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Darauf dann grosszügig und gleichmässig den Senf streichen. Darauf die Speckscheiben, darauf die in Streifen geschnittenen Gürkchen. Auf die Gurken in Streifen geschnittene Zwiebel. Jetzt die Fleischscheibe stramm zur Rolle aufwickeln und mit einem Holzspieß fixieren.

Die Rouladen mit der Nahtseite nach unten in einer gusseisernen Pfanne gleichmässig anbraten. Wenn man sie auf der Nahtseite zuerst brät, kann man sich vielleicht auch den Spieß sparen. Der Bratprozess verklebt die Nahtstelle.

Die restlichen Zwiebelstreifen und die Tomatenwürfel in die Pfanne zu den Rouladen hinzugeben und mitbraten. Mit Riesling ablöschen, Alkohol verdampfen und Deckel auf die Pfanne.

Das ganze in den auf 200° vorgeheizten Backofen und bei Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden schmoren. Immer mal nachschauen, ob es noch genügend Flüssigkeit in der Pfanne hat. Lieber zu viel als zu wenig. Merke: Es braucht ja Saft zu den Saftplätzli! Deshalb immer wieder nachgiessen mit Riesling und/oder Bouillon. Wenn das Fleisch fast zerfällt, die Rouladen rausnehmen, beiseitelegen und die Sauce in der Pfanne einkochen, aufkochen und abschmecken. Rouladen zurück in die Sauce und servieren. Kartoffelstock passt prima. - **Riesling auch!!!**