

# Kalt serviert

Gibt ein **Fleischstück** nur trockene, zähe Plätzli oder Braten her, ist Küchenkunst gefragt. Und etwas Zeit. Das Magatello beweist das eindrucksvoll.

MICHAEL MERZ (TEXT)  
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Zwei ganz besondere Zutaten finden in unserer Vorspeise zusammen: ein selbst eingesalzenes Stück Hirschfleisch und süss-sauer eingemachter Kürbis, also ein Chutney. Zusammen ergeben sie ein Gericht der besonders feinen Art, obwohl weder Fleisch noch Fruchtgemüse teuer oder gar exklusiv sind.

Allerdings: Wer sich etwas Besonderes aus eher vergessenen oder vernachlässigten Zutaten kochen will, braucht als wichtigste Zutat Zeit. Nur die macht aus der gesalzenen Unterspälte vom Hirsch jene Köstlichkeit, die unser Wochenkoch Martin Thommen (36) seinen Gästen im Bären in Utzenstorf BE serviert, in hauchzarte Scheibchen geschnitten. Er nennt das Resultat Magatello, die italieni-



**Heute kocht für Sie**  
**Martin Thommen**

**Gault Millau 2017:**  
**Michelin 2017: Bib Gourmand**

**Landgasthof Bären**  
3427 Utzenstorf  
Tel. 032 665 44 22  
Montag und Dienstag geschlossen  
[www.baeren-utzenstorf.ch](http://www.baeren-utzenstorf.ch)

sche Bezeichnung für die nicht sonderlich zarte Unterspälte.

Wann immer sich ein Fleischstück nicht für Plätzli oder Braten eignet – weil es hart und trocken ausgart – ist die Kunst des Küchenmeisters gefordert, und das Kaltgaren gehört hier zum Repertoire dazu. Wird eingelegtes Rindfleisch an kühler Bergluft getrocknet, wird daraus Bündnerfleisch. Das dauert, aber wir wissen es inzwischen: Wichtigste Zutat ist Zeit. Und Geduld das wichtigste Rezept.

**Chutneys – in Indien fast flüssig, in Europa konfitürig**

Ein ordentliches Chutney wiederum ist stets vegetarisch, besteht also aus Gemüsen und Früchten. Und es ist immer würzig, egal, ob süss-sauer oder pikant-scharf. Ursprünglich stammt es aus Indien und ist dort obligate Begleiterin der Mahlzeiten, es beschert diesen ku-

linarischen Pfiff oder eine unerwartet scharfe Wendung.

In der favorisieren frisch gekochte, mehr oder weniger flüssige Chutneys. Europäer kennen sie aus der Colonial-Kitchen, die Engländer aus dem Commonwealth mit nach Hause brachten. Sie kochten die Originale zu eher konfitüriger Konsistenz ein, was deren Haltbarkeit verlängert. Solche Chutneys werden mittlerweile zu jedem nur denkbaren Gericht serviert. Selbst die kostbare und delikate Gänseleber-Terrine muss sich diese Begleitung gefallen lassen.

Ein grosses Glück aber, wird das Kürbis-Chutney im Bären zu hauchdünnem Magatello und frisch angemachtem Nüsslisalat aufgetragen. Nüssli übrigens, der in der Winterkälte langsam und somit kleiner heranwächst – und deshalb voller Geschmack ist. Genau so, wie Nüssli sein muss! ●

## Feintrinker

## Gesang der Erde

Winzerfamilien wie die Chollets sind selten. In ihrem Gewerbe kommt es zwar öfter vor, dass ein Sohn seinem Vater folgt. Dass der Sohn aber im Geiste seines Vaters Weine vinifiziert und damit auch das landschaftliche Erbe weiter pflegt, ist eine Ausnahme. **Vater Henry und Sohn Vincent Chollet besitzen über dem Genfersee mehr als 30 Parzellen.** Darauf wachsen ihre Reben, darunter seltene, autochtone Arten, so

auch die Plant Robert. Die Familie Chollet hat sie gar vor dem Aussterben bewahrt. **Der daraus gekelterte Wein heisst Le Chant de la Terre – der Gesang der Erde.** Dunkel wie Tinte füllt er das Glas. Der Wein duftet etwas verhalten nach blauen Herbstfrüchten, schmeckt dann aber auf der Zunge intensiv nach Brombeeren und Heidelbeeren. Darin irrlichten pfeffrige und mineralische Noten. Sie schenken dem Roten

herrliche Süffigkeit. Ganz zum Schluss zeigen sich animalische Noten, wie sie nur in grossen respektive besonderen Weinen zu finden sind. Le Chant de la Terre kann man recht kühl auftragen (15 Grad), **er passt perfekt zu grossen Fleischgerichten** – also zu Roastbeef vom Knochen, zu Ente an einer Rotweinsauce, zum doppelten Kalbskotelett in Begleitung der ersten Morcheln. Und nicht vergessen: zu gereiftem Greyerzerkäse.



**Le Chant de la Terre 2015**  
**Plant Robert**  
**Domaine Mermessus, Henry und Vincent Chollet**  
**Vaud**

Carl Studer Vinothek  
6005 Luzern  
26.50 Franken  
[www.studer-vinothek.ch](http://www.studer-vinothek.ch)



## Hirsch-Magatello mit Kürbis-Chutney und Nüsslisalat

Ein Gericht für vier Personen

### Zutaten

► **Hirsch-Magatello: 500 g Hirsch, Unterspälte oder Eckstück; 200 g Salz; 300 g Zucker; 20 g Pökelsalz (vom Metzger oder aus der Drogerie); je 1 Zweig Thymian und Rosmarin; je 2 Lorbeerblätter und Nelken, Wachholderbeeren; 10 Pfefferkörner**

► **Kürbis-Chutney: 300 g Kürbis, geschält und entkernt; 100 g Apfel; 150 g Schalotte, fein gewürfelt; 20 g frischer Ingwer, geschält und gerieben; 30 g Sonnenblumenöl; 30 g Rohrzucker; 1 dl Weisswein; 1 dl weisser Balsamico; Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle; Curry, scharf; Cayenne-Pfeffer**

► **200 g Freiland-Nüssli; Weinessig; Olivenöl; Salz und Pfeffer aus der Mühle**

### Zubereitung

► Fürs Hirsch-Magatello: Sämtliche Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen, danach mit den anderen Zutaten vermischen.

► Das Fleischstück waschen und gut abtrocknen, danach mit der Mischung rundum einreiben. In ein passendes Gefäss legen. Restliches Gewürz darüberstreuen. Mit einer Klarsichtfolie gut abdichten und eine Woche kühl stellen. Das Fleisch immer wieder wenden.

► Fürs Chutney: Kürbis- und Apfelfleisch in sogenannte Brunoise schneiden (in 2-mm-Würfeln). Diese in heissem Sonnenblumenöl kurz andünsten.

► Schalottenwürfel und den Ingwer dazugeben, alles kurz weiterdünsten. Verdichtet sich der Duft und wird rund, das Gemisch mit Salz, Pfeffer, Curry und Cayenne pffig abschmecken.

► Zucker begeben und nur hellgelb karamellisieren. Sofort mit Weisswein und dem Balsamico ablöschen. Aufkochen und alles etwa 4 Minuten köcheln lassen. Bindet sich das Chutney leicht, kann es weiterverwendet werden. Es wird kalt oder zimmerwarm aufgetragen.

► Für den Salat: Die Zutaten zu einer Sauce mischen. Den gut gewaschenen und gerüsteten Nüsslisalat damit anmachen und vor dem Anrichten etwas abtropfen lassen.

### Anrichten

Das Magatello von den Gewürzen befreien. Fleisch etwas trocken tupfen. Mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit dem zimmerwarmen Chutney auf kalten Tellern anrichten. Etwas Nüsslisalat dazulegen. Sofort auftragen.