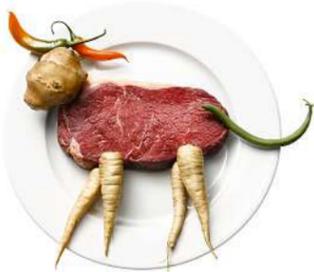


Fleischeslust. Besser weniger, aber wenn, dann richtig. Was wie ein kryptischer Slogan aus der Esoterik-Welt klingt, ist in Wahrheit das Mantra bewusster Fleischfreunde. Wenn schon nicht so oft Fleisch essen, dann lieber Bio. Artgemäße Tierhaltung inklusive Bio-Fütterung und Verbot von vorbeugenden Antibiotika wirken sich deutlich auf die Qualität und somit auf das Genusserlebnis aus. Ja! Natürlich liegt das Tierwohl am Herzen, seit mehr als 20 Jahren definiert der Bio-Pionier aus eigenen Stücken neue Maßstäbe in der Bio-Landwirtschaft. Dazu gehört vor allem der uneingeschränkte Auslauf für die Tiere das ganze Jahr über. Nur, wenn der jeweilige Bio-Bauernhof die Ja! Natürlich Qualitätskriterien erfüllt – die oft strenger sind, als es das Gesetz vorschreibt –, darf sich dieser Bio-Bauer zu den Bio-Fleischlieferanten für Ja! Natürlich Rind, Schwein, Kalb oder Lamm zählen. So gut kann Bio-Bewusstsein schmecken.



BIO-TIPP
Lammkronen in der Kräuterkruste: 100 g Semmelbrösel mit je 50 g Basilikum und Petersilie sowie 2 EL Parmesan mischen. Lammkronen in Öl rundherum scharf anbraten, salzen und pfeffern. Mit Estragon- und Senf rundum bestreichen, in der Bröselmischung wälzen und im Backofen bei 180 °C fertig braten (Kerntemperatur 58 °C).

Hier finden Sie ein Video zum Bio-Weidejungbrind. Die Seite mit der Gratis-App „Shortcut Reader“ scannen

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Granatapfel



www.janaturlich.at

AM HERD MIT DOMINIQUE MEYER

Der Direktor der Wiener Staatsoper liebt gutes Essen, und er liebt es, darüber zu sprechen. Während wir seinem Kalbsfricassee beim Weichwerden zusehen, erzählt er von kulinarischen Erinnerungen am Bauernhof seiner Großeltern und erklärt, dass die französische Küche viel einfacher ist als ihr Ruf.

Schon bei unserer Vorbereitungstelefonat fallen Dominique Meyer spontan tausend feine Dinge ein, die er für uns kochen könnte: in Entenschmalz gebratene Erdäpfel, in Rotwein getunkte Brioche-Scheiben, im Backofen gegarter Eintopf, Spätzle, Nieren, Zwiebeln. Und so bin ich sehr neugierig, als der Staatsoperndirektor gemeinsam mit seiner Assistentin in meiner Küche eintrifft. Sakko ausziehen, Krawatte ablegen, Ärmel aufstricken. Der Franzose beginnt, die beiden Kalbfleischstücke in große (ja nicht zu kleine!) Würfel zu schneiden. Eine kurze Kritik kann er sich dabei nicht verkneifen: „Die Metzger hier nehmen immer zu viel Fett weg.“ Das Fleisch würde wohl für sechs bis acht Personen reichen, aber so genau nimmt es der Herr Direktor nicht mit



den Mengen. Fleisch in kaltes Wasser, Gewürze dazu, erhitzen. „Zehn Minuten, und wir sind fertig. Die einzige Arbeit ist jetzt das Abschöpfen.“ Geduldig löffelt Meyer den zarten Schaum, der sich immer wieder an der Oberfläche sammelt, bis die Suppe klar ist. Jetzt muss das Fleisch nur noch weich köcheln. Wir schenken uns ein Glas italienischen Weißwein ein. Der Direktor erzählt. Vom Bauernhof der Großeltern im Elsass der jetzt ein Restaurant beherbergt, vom Schlachten respektvoll gehaltener Tiere, von Germteiggugelhupf, der einmal pro Woche fürs ganze Dorf gebacken wurde, von seinem 21-jährigen Sohn, dem er gern selbst gemachte Pommes frites serviert. Kurz streifen wir das Thema Oper und kommen auch dabei gleich zum Wesent-

lichen: das neue kulinarische Konzept beim Ball. „Es ist toll. Die besten Winzer präsentieren sich dort.“ Und überhaupt ist er von der Arbeit der neuen Opernball-Lady Maria Großbauer begeistert. „Sie brennt für die Oper, das ist wichtig.“ Gekonnt verrührt Meyer Butter und Mehl zu einer „Roux blanc“ (einer Einbrenn), die er als Basis für seine wunderbar cremige Sauce braucht. Ein Festessen, und dabei so einfach. Die Küche ist blitzblank, als der Herr Direktor vom Schafberg zu seinem nächsten Termin – mit den Philharmonikern – aufbricht. „Es muss immer alles sauber sein. Das gehört zu meinen Prinzipien.“ Und nach dem Eintritt ins (übervolle) Gästebuch stellt er mir die berechtigte Frage: „Warum haben Sie sieben Jahre gewartet, mich anzurufen?“



FOTOS: JEFF MANGIONE

BLANQUETTE de veau

Zwei bis drei Liter kaltes Wasser in einen Topf füllen, etwas Salz hinzufügen. Fleisch in große Würfel (6-8 cm) schneiden, ins Wasser geben. Karotten schälen, dazugeben. Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken auf der Zwiebel fixieren, ebenfalls dazugeben. Thymianästchen dazu, zum Kochen bringen. Ca. 1 Stunde offen köcheln lassen, den zu Beginn aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen, bis die Suppe klar ist. Nach einer Stunde die Markknochen dazugeben, weitere 30 bis 60 Minuten köcheln, bis das Fleisch weich ist. Inzwischen Champignons schälen, in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. 2 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Champignons darin ca. 5 Minuten sanft braten, dann auf einen Teller rausgeben. Weitere 2-3 EL Butter zerlassen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren, nach und nach heiße Suppe unterrühren und köcheln, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Saft einer halben Zitrone und Champignons dazugeben. In einer großen Servierschüssel Dotter mit Crème fraîche glatt rühren, dann schöpferweise die heiße Sauce einrühren. Mit (viel) Zitronensaft, (viel) Pfeffer und (etwas) Salz abschmecken. Fleisch aus der Suppe in die Sauce heben und servieren. Dazu: Linguine.



- 1,5 kg Kalbfleisch
- 2 Markknochenstücke
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Gewürznelken
- 2 Karotten
- 2 Ästchen frischer Thymian
- 5-6 EL Butter (ca. 100 g)
- 4-5 EL glattes Mehl
- 8-10 Champignons
- 2 Dotter
- 2-3 EL Crème fraîche
- 2 Zitronen

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Keine Ahnung!

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Großmutter's Weihnachtskekse. Und eine Art French Toast, für den getrocknete Brioche-Scheiben kurz durch Rotwein gezogen und dann in Backteig gebacken werden. Darüber Zimtucker.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Wenn etwas nicht ganz gelingt, ist das kein Drama.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die italienische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Ein Stück Käse mit einem Glas Wein. Aber nicht Rotwein. Z.B. versteht sich Ziegenkäse wunderbar mit Sauvignon blanc.