

Betreff: SonntagsZeitung - «Das Panieren muss man im Blut haben»

Von: Marcel Belser <marcel@belser.ws>

Datum: 08.01.2012 14:18

An: marcel@belser.ws, Thomas Rutschi <trutschi@bluewin.ch>

«Das Panieren muss man im Blut haben»

Jean-Claude Brun, Meister des Schnitzels und des Cordon bleu, verrät, wie man perfekt mit Ei und Panade umgeht

von karin Oehmigen (Text) und Bruno Schlatter (Fotos)

Die Jungen wollten immer nur das Eine, sagt Jean-Claude Brun, Wirt und Küchenchef im Restaurant Central in Niederrohrdorf: «Schnitzel, Schnitzel und noch mal Schnitzel.» Vor allem am Mittag, wenn sie hungrig wie die Wölfe seine Gaststube stürmen und schnell, gut, reichlich und dennoch günstig verwöhnt werden wollen. Und weil Brun, den die meisten vertraulich «Schanggi» nennen, ein Gasthaus und keine Wirtsstube führt, geht er auf die Wünsche seiner Gäste ein, bietet Schnitzel auf siebenerlei Art ? jedes Tellergericht inklusive Beilage für 24 Franken 50.

Zu den Favoriten auf seiner Schnitzelkarte gehört das «Panierte», wie er es kurz und bündig nennt. Statt Kalbfleisch wie für das Wiener Original, das man bei ihm selbstverständlich auch geniessen kann, nimmt er «Schwiinigs». Des günstigeren Preises wegen und weil Schweinefleisch «viel besser ist als sein Ruf.» Er wisse aber auch genau, woher es komme, betont Brun. «Sonderangebote vom Grosshändler gibt es bei mir nicht.»

Das Central, direkt an der Birmensdorferstrasse und mitten im Aargau gelegen, wird von seinen Gästen «innig geliebt», wie es im Guide «GaultMillau» heisst. Deshalb gehe es bisweilen etwas gar hektisch zu, die Zeit für Kreativität sei beim Chef entsprechend knapp. Doch ein engagierter Wirt, der sich über volle Tische beklagt, muss erst noch geboren werden. Und die meisten, selig Schnitzel und Cordon bleu verzehrenden Gäste, ziehen es vor, in einer vollen, fröhlichen Beiz zu sitzen als in einem halbleeren, steif anmutenden Gourmettempel.

Es ist ein schwieriger Spagat, eine Beiz auf dem Land zu führen und gleichzeitig schnäderfrässige Feinschmecker zu beglücken. Jean-Claude Brun hat diesen Spagat geschafft. Gerade weil er sein Handwerk beherrscht und hohe Ansprüche an die Qualität der Produkte stellt, schmecken die einfachen Speisen bei ihm so gut wie die edleren Fleisch- und Fischspezialitäten ? das Entrecote vom Black Angus Rind zum Beispiel oder der wunderbare Wels à la manière du chef.

Jean-Claude Brun,
welches Schnitzel ist der Renner auf Ihrer Karte?

Das Schnitzel Stroganoff. Dicht gefolgt vom panierten.

Saucen sind ja auch anspruchsvoller, vor allem, wenn man wie Sie auf Fertigprodukte verzichtet. Hingegen kann ein Schnitzel zu panieren nicht allzu schwer sein, oder?

Von wegen. Panieren braucht Fingerspitzengefühl. Das muss man irgendwie im Blut haben. Ich kenne Köche, die auch nach drei Jahren Lehrzeit noch kein Schnitzel panieren können.

Was machen sie falsch?

Sie knausern ? beim Mehl, beim Ei wie beim Paniermehl. Damit die Panade schön am Fleisch haftet, darf man nicht alles abschütteln oder das Ei, in das man das Schnitzel gerade getaucht hat, wieder abtropfen lassen, als hätte man sich geirrt.

Bei Ihnen wird das Schnitzel nicht sanft paniert, sondern regelrecht unter dem fein geriebenen Brot begraben.

So muss es sein. Ich fülle die Schale mit dem Paniermehl, mache eine Mulde, lege das Schnitzel hinein und streue so viel vom fein geriebenen Brot darüber, bis es verdeckt ist. Erst wenn das Öl in der Pfanne heiss ist, grabe ich es aus. Ein Trick, damit die Panade haftet und nicht aufweicht.

Die Wiener würden insistieren. Bei ihnen muss sich die Panade vom Fleisch lösen wie eine Sohle vom Schuh.

Viele Wiener ziehen auch tellergrosse Schnitzel vor. Ich brate lieber zwei, aber die in appetitlicher Grösse.

Sie braten sie in Erdnussöl. Warum nicht klassisch im Schmalz oder in gesottener Butter?

Weil die Panade sehr viel Butter aufsaugt. Deshalb brate ich die Schnitzel lieber schwimmend im heissen

Öl und gebe zum Schluss, wenn die Hitze weniger gross ist, ein nussgrosses Stück Butter in die Pfanne. Das duftet herrlich und gibt Geschmack, ohne dass die Butter verbrennt.

In manchen Rezepten steht, dass man die Pfanne immer wieder leicht schwenken soll, damit das Fett auf die Oberseite der Schnitzel kommt.

Das Fleisch wird doch auf beiden Seiten gebraten, kommt also ohnehin mit dem Fett in Berührung. Viel wichtiger ist, dass man die Schnitzel in die Pfanne legt und gleich noch einmal mit der Kelle anhebt, damit sich das Öl schön darunter breit machen kann und die Panade gleichmässig bräunt.

Sind Sie auch
ein Schnitzelfan?

Und wie! Am liebsten habe ich Schnitzelbrot ? mit knuspriger, warmer Ciabatta.

Infos und Öffnungszeiten über www.central-rohrdorf.ch

Jean-Claude Brun:
«Schweinefleisch ist
besser als sein Ruf»

So wird das Einfache perfekt: Erst mehlen und würzen, dann ins Ei tauchen und unter der Panade vergraben, bis es in die Pfanne kommt. «Erst zum Schluss ein Stück Butter in die Pfanne geben», rät Jean-Claude Brun

<http://www.sonntagszeitung.ch>

—Bild1.jpg—



Bild2.jpg



—Bild3.jpg



—Bild4.jpg—



— Anhänge: —

| | |
|-----------|--------|
| Bild1.jpg | 146 KB |
| Bild2.jpg | 188 KB |
| Bild3.jpg | 159 KB |
| Bild4.jpg | 173 KB |