

Special

Handelszeitung
8048 Zürich
058 269 22 80
<https://www.handelszeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 37'700
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 3
Fläche: 111'656 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

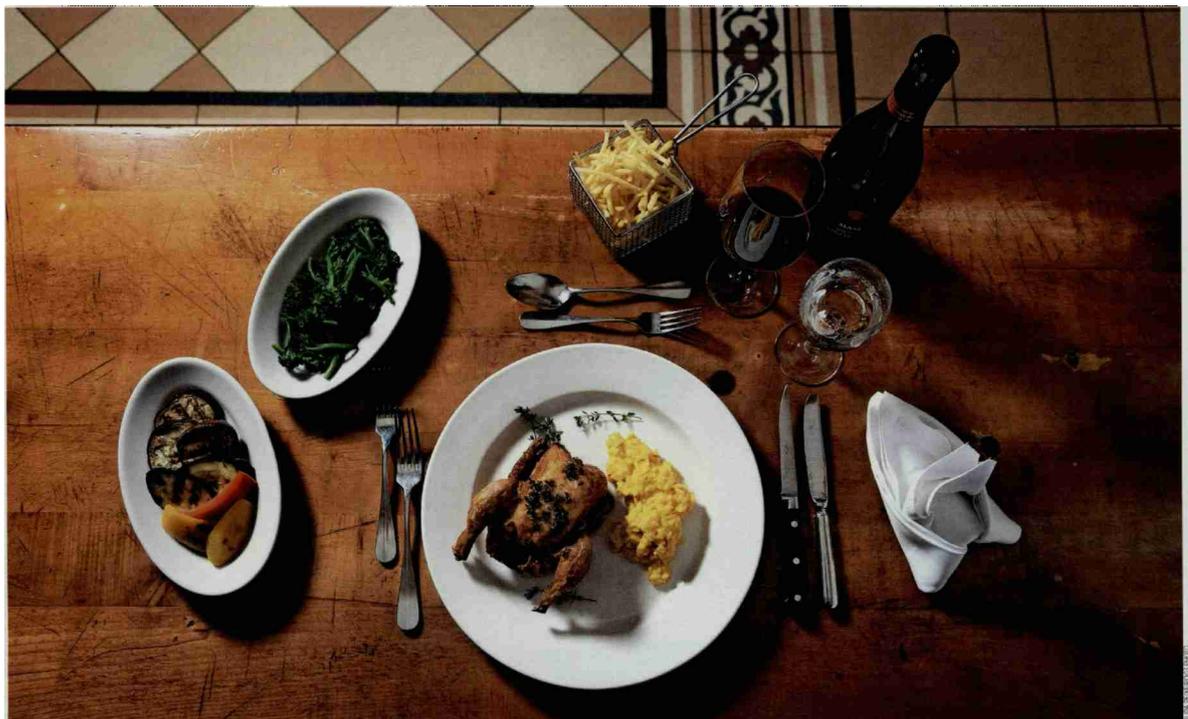
Referenz: 79202436
Ausschnitt Seite: 1/3

Bindella
la vita è bella

400 Gramm zartes Gaumenerlebnis

Mistkratzerli Unter diesem Begriff oder als Coquelet, Pulastrin oder Galletto: Jede Sprachregion kennt ihr eigenes junges Hühnchen. In Deutschland heissen sie auch Brathähnchen oder Mistkratzerle.

DANIEL TSCHUDY



Bereits angerichtet
im Restaurant
Pulcino im Zürcher
Niederdorf.



Mistkratzerli gehören nicht gerade zu den kulinarischen Höhepunkten der nationalen Küche. Sie werden immerhin in der ganzen Schweiz angeboten. Allein in Zürich gibt es mehrere Spezialisten – deren Namen lauten «Madrid», «Emilio» und «Pulcino». Sie alle bedienen langjährige Mistkratzerli-Stammkundinnen und -Stammkunden. Also richtige Fans des jungen Huhns, das beim Schlachten weniger als 28 Tage alt ist und normalerweise gerade mal 400 bis 450 Gramm wiegt.

Das kleine «Pulcino» im Zürcher Niederdorf ist ein sogenanntes Themenrestaurant und konzentriert sein Menu vor allem auf Geflügel. Julian Zwimpfer führt den Betrieb, der zur Bindella-Gruppe gehört, und er schwärmt selbst von seinem Mistkratzerli: «Pollastrello al timo», also mit Thymian, «alla diavola», ergänzt mit Peperoncini, Rosmarin und Knoblauch. Das «Pulcino»-Rezept wird nicht geheim gehalten, sondern sogar auf der Firmenwebsite publiziert (siehe Box).

Pulastrin im Engadin

Friedrich Scheplawy, der Küchenchef im Restaurant Corvatsch in St. Moritz, kocht ebenfalls gerne und seit Jahren mit Hühnchen. Die Gäste nennen ihn einfach Fritz und wissen, dass er die Pulastrin, so heisst es schön auf Romantsch, mit eigenen Gewürzen zubereitet. «Wir reiben das Mistkratzerli mit Gewürz und Bratbutter ein und dann bekommt es einen ordentlichen Zweig Rosmarin in den Hintern verpasst. Wie auch zu Hause in der eigenen Küche möglich, wird es bei uns im Ofen grilliert. Zuerst zwanzig Minuten auf der Brust und dann zwanzig Minuten auf dem Rücken. Umluft ist perfekt für unsere Pulastrin.»

Früher trank man im «Corvatsch» gerne Weisswein zum Mistkratzerli oder auch mal etwas Rosé. Heute empfiehlt man eher einen Rpasso oder den Sforzato di Valtellina, einen trockenen italienischen Rotwein, der im Veltlin in der Provinz Sondrio produziert wird.

Auf Italienisch heisst es Galletto

Die Deutschschweizer Priska und Alex Schönenberger

zogen in den 1990er Jahren ins Tessin und übernahmen im vergangenen Jahr das «Grotto Al Capon» im alten Dorfkern von Brione oberhalb von Minusio. Der vorherige Besitzer führte Mistkratzerli schon seit zwanzig Jahren auf seiner Karte; Priska Schönenberger hatte früher im Grotto ausgeholfen und deshalb Angebot und Kunden bereits gekannt: «Als wir Anfang 2019 Besitzer wurden, war es von Beginn weg klar, dass wir die bisherigen Menu-Highlights gleich belassen mussten. Denn wir haben viele Stammgäste, auch aus der Deutschschweiz und sogar aus Deutschland. Sie alle kommen wegen unserer Spezialitäten – wie eben des beliebten Gallettos.»

Schönenbergers beziehen ihre Mistkratzerli von der Landwirtschaft Terreni alla Maggia in Ascona. Man kennt und schätzt sich, arbeitet eng zusammen. Auch im «Al Capon» serviert man das junge Huhn mit Safranrisotto und dazu schon mal ein Tessiner Bier aus der Valle Maggia. Und ein guter Tropfen Merlot steht ebenfalls jederzeit zum Ausschanken bereit.

Von Bern an den Genfersee

Die seit dem 15. Jahrhundert bestehende «Auberge du Raisin» in Cully, mitten in der wunderschönen Gegend des Lavaux, bot schon vor 62 Jahren Mistkratzerli an. Damals zogen die Eltern des heutigen Betreibers Jean-Jacques Gauer aus dem Bernbiet an den Genfersee und installierten in der Auberge eine grosse Rotisserie, mit der die Coquelets, so nennt man die kleinen Hühner im Welschland, seitlich hängend grilliert werden. Schon das Zuschauen macht «gluschtig». Gauer führte lange Jahre das Luxushotel Lausanne Palace und ist nun Pächter der Auberge direkt am See.

Wer hier abends lange sitzen bleiben möchte, der kann danach unter zehn Hotelzimmern wählen. Gauer hält fest: «Die Coquelets sind seit der Zeit meiner Eltern eine Erfolgsgeschichte. Ich würde schätzen, dass wir jährlich 2000 Mistkratzerli verkaufen. Unsere Gäste kommen, ob als Touristen oder beispielsweise für Hochzeiten, aus dem ganzen Land und aus dem nahen Ausland.»

www.pulcino.ch
www.hotel-corvatsch.ch
www.alcapon.ch
www.aubergeduraisin.ch



Rezept «Pollastrello al timo»

Zutaten für vier Personen

4 Mistkratzerli zu je circa 350 Gramm, milder Senf, Peperoncini-Pulver, Meersalz, Pfeffer, 2 cl Zitronensaft, wenig Paprikapulver, 1 Bund Thymian, 250 g Butter.

Zubereitung

- Die Mistkratzerli am Vortag mit Senf bestreichen und über Nacht kühlstellen
- Ofen auf 190 Grad vorheizen
- Thymian zupfen und grob hacken
- Peperoncini-Pulver, Meersalz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft verrühren
- Die Mistkratzerli mit der Gewürzmischung einreiben
- Mistkratzerli auf einem Gitter in den Ofen schieben
- Darunter einen grossen Teller oder eine Platte stellen, damit der austretende Saft aufgefangen wird
- Die Mistkratzerli während etwa 25 bis 30 Minuten garen
- Gegen Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne erhitzen und den Thymian dazugeben
- Die Mistkratzerli aus dem Ofen nehmen und bis 10 Minuten in der Pfanne ruhen lassen
- Während der Ruhezeit mehrmals mit der Thymianbutter übergiessen

IMPRESSUM

Der Special «Genuss» ist eine redaktionelle Eigenbeilage der «Handelszeitung» und Bestandteil der aktuellen Ausgabe. Herausgeber: Redaktion und Verlag «Handelszeitung», Ringier Axel Springer Schweiz, 8021 Zürich.



Mistkratzerli-Küchen (von links): «L'Auberge du Raisin», Cully; «Corvatsch», St. Moritz; «Grotto Al Capon», Brione sopra Minusio.