

Kalbsvögelchen gefüllt mit Frühlingsgemüse

Publiziert: 13.06.2012 • Michael Merz



Kalbsvögelchen auf einer Fonduta mit Bratkartoffelchen. (René Frauenfelder)

Das Café Boy in Zürich ist Kult. Man isst dort, was sich Jann Hoffmann einfallen lässt. Etwa ein Kalbsschnitzel, aufgerollt rund um zarte Frühlingsgemüse.

Viele Köche halten Jann Hoffmann für einen der begabtesten und besten ihrer Zunft. Obwohl er in der Gastropresse kaum Furore macht. Der Grund: Jann Hoffmann mag keine überkandidelte, schon gar keine modische Küche. Er hat in solchen Betrieben gearbeitet. Und sich für etwas ganz anderes entschieden. Er bietet eine präzise Küche von heute. Es wird frisch gekocht. Jeden Abend, ab 18 Uhr. Denn vorher ist das Café Boy die Kantine für die Angestellten eines Nachbarbetriebs.

Das heisst: nicht mehr ganz. Wenn es zur Mittagszeit Kundschaft in die Kochstrasse 2 an der ehemaligen Zürcher Westtangente verschlägt, dann darf diese mittun. Hoffmann'sche Kantinenkost zum Sonderpreis. Es lohnt sich.

Doch zurück zu Jann Hoffmann, der das Lokal zusammen mit Stefan Iseli führt. Dieser besorgt die Front und den Weinkeller. Genauso umsichtig, freundlich und professionell wie Hoffmann seine Arbeit versieht. Der Laden funktioniert selbst an Hoffmanns seltenen Freitagen. «Ich habe die Köche dazu erzogen, sich nicht einfach auf mich zu verlassen. Die halten zusammen und retten einander oft den A...», sagt der Chef, und sein

Lächeln zeigt, dass er darauf stolz ist.

Und dann sagt er noch etwas: «Wenn sich gewisse Köche für den Karl Lagerfeld der Küche halten, dann ist das gut. Ich weiss: Ich bin eben die Heidi Klum der Küche, und so ist es richtig. Wenn wir 20 Lammhaxen saftig, chüschtig und weich schmurgeln, dann sind die nach zwei Tagen verputzt. Das ist das Kompliment, das ich brauche.»

«Für das einfachste aller Kalbshacktätschli schneiden Sie Kalbsschulterfleisch in etwa 3-mm-Würfel. Etwas dunkles Brot in Milch einweichen, ausdrücken und zermanschen. Ziehen Sie das Fleisch und die Würfelchen von Zwiebel, Sellerie, Rüeblli in Butter an. Wenig Knoblauch, Peterli und Zitronenschale gehören ebenfalls hinein. Alles mit dem Brotmatsch durch den Wolf drehen, pro Kilogramm Matsch 2 ganze Eier untermengen. Zu circa 35 Gramm schweren Kugeln formen. In Brotbrösmeli wälzen, in etwas heissem Öl mit wenig Butter bräteln. Im 180 Grad heissen Backofen in 8 Minuten fertig garen. Zusammen mit einem halben, in Butter gebrätelten Saturnia-Pfirsich servieren. Zu Röschti. Oder Pilawreis. Wie man es gerade mag.»



Kalbsvögelchen gefüllt mit Frühlingsgemüse auf Fonduta

Ein Gericht für 4 Personen

Gemüse

12 Wildspargeln / 4 Babyrüebli / 20 neue Kartoffelchen / 2 Zweige Rosmarin / Meersalz / Olivenöl und wenig Butter zum Braten

Backofen auf 60 Grad vorheizen. Teller wärmen. Gerüstete Spargeln und Rüebli im Salzwasser in ca. 4 Minuten knackig garen. Trocknen. Die Kartoffelchen langsam in Olivenöl braten. Die letzten 5 Minuten den Rosmarin zugeben.

Involtini

4 Kalbspätzli vom Eckstück à 140 g / 4 Tranchen Bündner Rohschinken / Salz und Pfeffer

Die gewürzte Plätzli mit Rohschinken belegen. Je 3 Spargeln und 1 Rüebli daraufgeben und alles aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. In etwas Öl und Butter rundum in 5 Minuten braten. Im Backofen locker bedeckt durchziehen lassen.

Fonduta

300 g Fontinakäse / 2 dl Milch / 3 Eigelb / 30 g Butter / einige Saffranfäden / Muskat / Pfeffer und Salz aus der Mühle

Alle Zutaten in einer dünnwandigen Schüssel vereinen und aufschlagen. In ein heisses Wasserbad stellen. Alles unter Schlagen schmelzen und verbinden. Die dickflüssig-cremige Masse kräftig abschmecken.

Anrichten

Die Fonduta auf die warmen Teller geben. Die Kartoffeln hineinsetzen. Die Involtini schräg aufteilen. Dazulegen und -stellen. Und sofort auftragen.