

Schwein oder Kalb, das ist die Frage!

Wir gehen meilenweit für ein Cordon bleu

Ein Leben ohne Cordon bleu ist möglich, aber sinnlos. Das werden Vegetarier und Veganer zwar anders sehen, aber man muss nicht zwingend ein Fleischtiger sein, um sich ab und zu ein Cordon bleu zu gönnen. Wer die Mischung aus Käse, Schinken, Fleisch und Panade kennenlernt, verfällt ihr und kommt dem kulinarischen Nirvana mit jedem Bissen näher. Nur das mit dem Nirvana ist so eine Sache, da das Cordon bleu gerne ein Ärgernis ist. Nur allzu oft wird für das Cordon bleu billiger Industriekäse und -schinken verwendet, bevor es zu guter Letzt in eine pampige Panade eingehüllt wird. Wer das gute Stück auf die Schnelle in der Friteuse ausbackt, wer es zu einem Fleischvogel verrollt, oder wer es in zahlreichen Variationen (z.B. Gorgonzola-Ananas-Füllung) beleidigt, der hat den Klassiker nicht verstanden.

Bei einem Cordon bleu verstehen seine Verfechter ohnehin keinen Spass und bei der Frage, welches Fleisch und welche Füllung denn nun die Richtige sei, artet die Diskussion mitunter zu einem Glaubenskrieg aus. Schweins- oder Kalbfleisch? Rohschinken, Burgunderschinken, Hinterschinken oder Beinschinken? Tränender Emmentaler, Raclettekäse, junger Greyerzer oder gar räser Appenzeller? Sollen es 200, 300 oder 400 Gramm sein? Soll das Fleisch von der Backe, vom Stotzen oder vom Bauchlappen (Bavette) stammen? Ich denke, solange kein Schmelz- oder Scheiblettenkäse und kein schlechter Schinken im Cordon bleu steckt, entscheidet die persönliche Vorliebe.

Doch woher kommt unsere Liebe zum Cordon bleu, dessen Ursprung sich nicht genau eruieren lässt. Die Geschichte beginnt in Frankreich, sagen die einen, die anderen sagen falsch und ordnen das Cordon bleu dem Wallis zu – genau definieren lässt sich das aber nicht. Wer mehr zur Geschichte des Klassikers erfahren will, der macht sich schlau im Kulinarischen Erbe der Schweiz. Dort fühlt in drei Akten der bekannte Jour-

nalist Paul Imhof dem Ursprung des Cordon bleu auf den Zahn. Klar ist nach dem Studium aber nur, das nichts klar ist.

www.kulinarischeserbe.ch



Und wo isst sich in der Region Basel das beste Cordon bleu? Eine Frage, welche alle Tester scheuen wie der Teufel das Weihwasser. Denn jeder einigermaßen kulinarisch affine Beizengänger, weiss, wo er das beste Cordon bleu isst. Ich weiss es nach einem Monat Cordon bleu essen immer noch nicht. Was ich weiss, ist, dass ich in den nächsten Wochen kein Cordon bleu mehr sehen will, geschweige denn essen werde.

Und sonst? Bevor ich mich meinem Hauptakteur zuwende, empfehle ich folgende Beizen für ein glückseliges Cordon-bleu-Abenteuer: In Basel **Jérôme Beurref vom «Rhyschänzli»**, der von der Elsässerstrasse an die Lichtstrasse gezügelt ist www.rhyschaenzli.ch und **Lotti Weber vom «Torstübli»**, deren Koch sein Cordon bleu mit Munsterkäse füllt, was dem Ganzen eine eigenwillige Note verleiht www.torstuebli.ch sowie in Zuzgen als einfache Landpartie das **«Rössli» von Martin Käser**, der sozusagen als letzter Mohikaner der Region noch eine Kegelbahn unterhält. Zum Beispiel für den Sport vor dem Cordon bleu. Rössligasse 2, 4315 Zuzgen, 061 871 04 48.

Gut, aber wo esse ich nun das Beste? Beeindruckt hat mich das Cordon bleu von **Daniel Jenzer in der «Wanderruh»**. Auf den ersten Tellerblick kommt mir bei seinem 400 Gramm schweren Stück gefülltes Fleisch der Inselberg Uluru Ayers Rock in der zentralaustralischen Wüste in den Sinn, während das um 200 Gramm leichtere Cordon bleu mich an ein aufgehendes

Soufflé erinnert. Das hat damit zu tun, dass **Daniel Jenzer sein Cordon bleu hermetisch verschliesst**. Das führt dazu, dass sich im Innern des Cordon bleu Dampf entwickelt, der das Fleischstück aufbläht und es dadurch eine untypische Form erlangt. Schneide ich es auf, fliesst der Käse wie eine bedächtig dahinfließende Lava in den Teller, nicht zu stark, nicht zu schwach, einfach perfekt.

Die Panade produziert **Daniel Jenzer aus altem Ruchbrot**, für die Füllung verwendet er geräucherten Beinschinken (Burgunderschinken) und Rohmilchkäse aus dem Toggenburg (Gähwiler Bergkäse). «Für mein Cordon bleu benutze ich ausschliesslich Kalbfleisch von der Backe oder vom Flankenstück», sagt Daniel Jenzer. Die Schweinefleisch-Befürworter gehen bei ihm also leer aus. Sein Cordon bleu serviert er mit feinen Pommes Allumettes, die er auf Wunsch (bitte bei der Reservation anmelden) mit frischen Kartoffeln zubereitet. Diese sind weniger knusprig, haben aber viel mehr Geschmack als die industriell vorgefertigten Allumettes. Kurz, sein «Ayers Rock» ist ein Cordon bleu der Spitzenklasse, das sich aus erstklassigen Produkten zusammensetzt und durch den geräucherten Schinken seine speziellen Geschmacksnoten erlangt.

Ist es also nun das Beste? Das zu entscheiden, überlasse ich der persönlichen Vorliebe eines jeden einzelnen Cordon-bleu-Freaks. Von den Zutaten her ist es für mich sicher das qualitativ hochwertigste Produkt, das mir auf meiner Spurensuche begegnet ist. Noch eine Bemerkung **am Rande: Daniel Jenzer hat die patinierte «Wanderruh» in eine gemütliche Stube verwandelt**, in der mich aber Orchideen, Palmen, Vorhänge, eckige und ovale Teller und die Musikberiesung (Energy und Swiss Pop) stören, was aber eine genauso subjektive Wahrnehmung ist, wie zu sagen, welche Beiz einem das beste Cordon bleu aufischt. www.wanderruh.ch

Wer schon lange auf der Suche nach einem guten Cordon bleu ist, hat nun einige Koordinaten dazu. Und wer seine ultimative Cordon-bleu-Beiz bereits gefunden hat, wird sich nach einem möglichen Fremdgang sicher darin bestätigt sehen, dass seine Beiz das bessere Cordon bleu aufischt...

Martin Jenni

Der Freie Journalist und Autor Martin Jenni schreibt für diverse Zeitungen und Genussmagazine der Schweiz. So auch für die Basler Zeitung, Falstaff, Salz & Pfeffer sowie neu für Regio aktuell. Seine Bücher erscheinen im AT-, Werd- und im Oase-Verlag.

Und für all jene, die wegen einem Cordon bleu schon gar nicht in eine Beiz gehen mögen, hier meine fünf regionalen Lieblingsmetzgereien für den Doppeldecker zuhause:

Christoph Jenzer:

www.goldwurst.ch

Martin Schaad:

www.metzgerei-schaad.ch

Remo Mathis:

www.mathis-fleischundfeinkost.ch

Stephan Aeschlimann: Hauptstr. 28, 4104 Oberwil, 061 401 47 90

Roland Maillard:

Rue Adolphe Gandon 1, 2950 Courgenay, 032 471 11 54



«Buttenmost und Ochsenschwanz»

84 Originale und ihre kulinarischen Geheimnisse, von Martin Jenni und Marco Aste

AT Verlag/AZ Fachverlage AG, Gabi Carvalho, Bahnhofstr. 41, 5000 Aarau oder per Mail an versand@at-verlag.ch