

Eine kulinarische Zeitreise mit Amadeus

„Amadeus à la carte“. Ein vortrefflicher Titel für ein „geschichtliches“ Kochbuch, das immerhin ein geschichtliches und kulinarisches Wissen mit Mozart-Verehrung verbindet: Christoph Wagner, in Linz geborener und in Wien wohnender Gastroteur, Kochbuchautor und „Genusshistoriker“, musste eifrig forschen und nachempfinden, damit dieses Buch so gut gelang.

Amadeus hat keine Rezepte aufgeschrieben, aber dass er gerne gut gegessen hat, ist klar. In Briefen nennt er immerhin einige Speisen, die ihm besonders geschmeckt haben, und auch wenn man die Texte seiner Opern liest, entdeckt man einige Gerichte und Zutaten. Man darf annehmen, das ist kein Zufall. Vor allem aber ist es Mozarts Vater, auch seiner Mutter und seiner Schwester zu danken, dass wir doch relativ viel darüber wissen, was „bei Mozarts“ auf den Tisch kam – sei es zu Hause oder auf den vielen Reisen: Auch wenn die Familie unterwegs war, kochte

Mutter Mozart lieber selbst. Weder die französische noch die englische und italienische Küche schmeckten der Familie.

Christoph Wagner schildert diese Reisen. Er weiß, oder kann zumindest rekonstruieren, was Mozart in Prag und Wien gegessen hat. Und er weiß, in welchen Wirtschaftshäusern Mozart gerne einkehrte.

Für alle, die Mozart heuer feiern wollen, gibt es nichts Schöneres: Ein „Mozartmenü“ mit Mozartwein genießen und als Tischmusik Mozart hören. Eine CD ist dem Buch beigelegt. (hipe)

Christoph Wagner: „Amadeus à la carte“, 96 Seiten, viele Fotos, eine CD mit Ausschnitten aus Mozarts Werken; Verlag Pichler, 24,90 Euro.

Sago-Weinsuppe

Nannerl Mozart erwähnt in einem Brief, sie habe eine kräftige Suppe zubereitet und dafür das Verdickungsmittel Sago verwendet. Sago, gewonnen aus Wurzelknollen tropischer Pflanzen, war einst recht beliebt, geriet eher in

Vergessenheit und wird jetzt in der „Naturküche“ wieder häufiger verwendet.

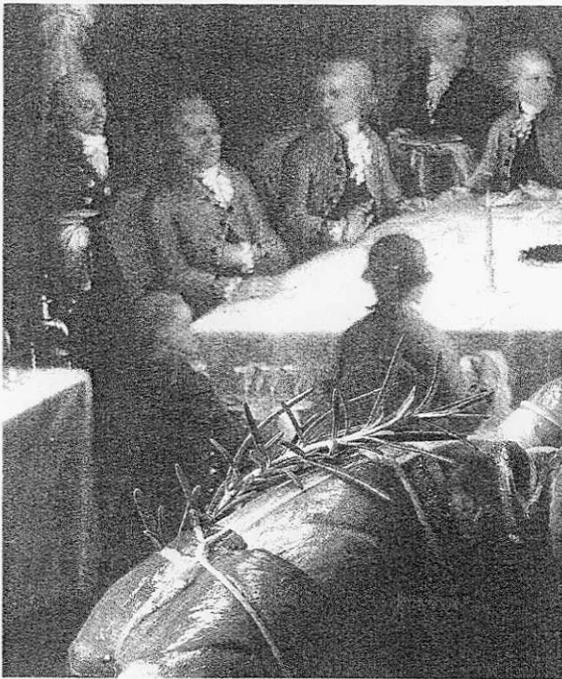
Zutaten: 4 EL Sago, 300 ml lind gesalzene Rindsuppe, 1/2 Stange Zimt, geriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Flasche gehaltvoller Weißwein (z. B. Tra-

miner), 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss, 1 EL Zucker, 2 Eidotter, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Den Sago mit der heißen Rindsuppe (oder Wasser) überbrühen und mit etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Weiß-

wein aufgießen, abermals aufkochen lassen. Eidotter mit Zucker verrühren. Suppe von der Herdplatte nehmen und mit der Eier-Zucker-Mischung legieren. Zimtstange entfernen, mit Salz abschmecken, Muskatnuss darüber reiben.

Fasan à la Don Giovanni



Belegt ist, dass Mozart Geflügel gerne gegessen hat. Ausführlich wie keine andere Speise kommt der Fasan in einer Mozartoper vor: Der Diener Leporello stibitzt seinem Herrn Don Giovanni ein Fasanenhäxchen. Kann gut sein, dass der

Vogel nach diesem Rezept aus Mozarts Zeit zubereitet wurde.

Zutaten: 2 gut abgehangene Fasane, möglichst mit Innereien, 100 g gut durchzogener Speck, fein gehackt, Salz, Pfeffer, 1 Zweiglein Rosmarin, Butter

nach Belieben, ca. 250 g Frühstücksspeck, in dünne Scheiben geschnitten, 2 Zwiebeln, fein gehackt, 1 Knoblauchzehe, fein gehackt, 300 g Bratwurstbrät (oder 2 bis 3 Bratwürste), 8 kleine Weißbrotschnitten.

Zubereitung: Die Fasane

ausnehmen und trockentupfen. Gehackten Speck in einer Pfanne (eventuell mit wenig Butter) auslassen und gemeinsam mit den gehackten Innereien, Zwiebeln, Knoblauch und dem Rosmarinzwieglein ca. 10 bis 15 Minuten langsam hell andünsten. Rosmarinzwieglein entfernen und Masse leicht salzen sowie pfeffern. Kurz überkühlen lassen und mit dem Wurstbrät zu einer streichfähigen Fülle verarbeiten.

Fasane salzen und pfeffern. Die Haut vom Fasan so lösen, dass die Fülle zwischen Haut und Fleisch geschoben werden kann. Die übrig bleibende Fülle beiseite stellen. Das Rosmarinzwieglein und ein nussgroßes Stück Butter in die Bauchhöhle geben und die Fasane gut mit Speckscheiben umwickeln. In einen Bräter setzen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 °C unter ständigem Begießen mit dem eigenen Saft (eventuell auch etwas zerlassener Butter) eine Stunde braten.

In der Zwischenzeit die restliche Fülle auf die Weißbrotschnitten streichen und diese während der letzten zehn Minuten im Backrohr überkrusten. Fasane tranchieren und mit den Croûtons auf einer heißen Platte servieren.

Beilagen: Sauerkraut und Linsen.

Wiener Apfelfleckerlspeise

Amadeus (und „Papageno“, Zaubrerflöte) aßen gerne Süßes, das wissen wir. In Wien war diese Nachspeise damals sehr beliebt. Wir dürfen also annehmen, dass auch Mozart sie gegessen hat, zum Beispiel im von ihm bevorzugten Gasthof „Zur Mehlgrube“.

Zutaten: 200 g Nudelfleckerl (aus 2 Eiern und 200 g Mehl, ersatzweise Fertigware), 250 g Butter, zimmerwarm, 250 g Apfelpotpott, 2 EL Rosinen,

Saft einer halben Zitrone, 2 EL Mandeln, geschält und fein gewiegt, 2 EL Zucker, mit etwas Zimtpulver vermischt, Salz, Butter zum Ausstreichen der Form, Butterflocken.

Zubereitung: Die Fleckerl in Salzwasser kernweich kochen, Butter in einer Schüssel schaumig rühren und mit Fleckerln sowie Apfelpotpott, Rosinen, Zitronensaft und



Mandeln vermischen. Eine Form mit Butter ausstreichen, die Fleckerlmasse einfüllen, mit der Hälfte des Zimtzuckers bestreuen und mit ein paar zusätzlichen Butterflocken belegt ins auf 180 °C vorgeheizte

Backrohr schieben. Unter mehrmaligem Bestreuen mit dem Rest des Zimtzuckers goldgelb backen.

Statt des damals noch sehr teuren Zimtzuckers hat man die Fleckerln zu Mozarts Zeiten zumindest in bürgerlichen Gasthäusern mit einer Mischung aus Zitronensaft und Honig übergossen. In diesem Fall muss man die Hitze reduzieren, da Honig beim Erhitzen schwarz wird.