



Geflügel

TEUBNER

224 Seiten | zahlr. Farbfotos

22 x 28 cm | Hardcover

49,90 (D) | 51,90 (A)

ISBN: 978-3-96033-127-8

Erscheinungstermin: 3. Mai 2022

Blick ins Buch: <https://www.yumpu.com/de/document/view/66630842/geflugel-teubner-kuchenpraxis>

Klassiker der Kulinarik

Huhn, Ente, Gans, Perlhuhn, Wachtel, Taube, Rebhuhn oder Fasan – die Liste an unterschiedlichen Geflügelsorten, ob Wild oder Zuchttier, ist lang. Das neue TEUBNER Standardwerk widmet sich dem Thema Geflügel mit einer Vielzahl an Rezepten, die sowohl echte Traditionsgerichte als auch kulinarische Neuinterpretationen abbilden. Neben Klassikern wie Gans mit Apfel-Maronen-Füllung, Frikassee oder Backhendl dürfen sich die Leser:innen über internationale Gerichte wie asiatische Hühnersuppe oder Hähnchenkeule in Orientsauce aus der ganzen Welt freuen. Dass Geflügel auch wunderbar mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert, beweisen u.a. Rezepte wie Wachtel mit Calamaretti und Fasanenbrust auf Pulpoterrine – ein köstlicher Geflügel-Genuss. Rezepte zu Fonds und Jus und eine Küchenpraxis zu den Themen Vorbereiten, Füllen, Dressieren und Tranchieren runden den Rezeptteil ab.

Die verschiedenen Geflügelarten werden zudem warenkundlich beleuchtet und mit Wissenswertem zu Historie und küchenpraktischen Inhalten in gewohnter TEUBNER Manier versehen.

Vom Suppenhuhn bis zur Festtagsgans

Nicht nur auf der Beliebtheitskala der Deutschen nimmt Geflügel als gesundes und abwechslungsreiches Lebensmittel einen Platz ganz weit oben ein. Vom einstigen Herrschaftssessen bis hin zur heutigen Allgegenwart in Supermärkten und Restaurants, bietet kaum ein anderes Nahrungsmittel eine solche kulturelle Spannweite und passt sich regionalen Gegebenheiten und Traditionen an. Die Vielzahl an raffinierten wie leicht nachzukochenden Rezepten demonstriert die oftmals unterschätzte Aromenvielfalt von Geflügel und dessen abwechslungsreiche Zubereitungs-

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alexander Stauch

Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de

möglichkeiten: Das französische Nationalgericht Coq au vin, Gans mit Apfel-Maronen-Füllung, Entenkeule mit Mandeln und Rosinen oder ein Sauerbraten von Entenkeulen. Wie vielseitig und kreativ die Zubereitung des Geflügels sein kann, wird auf 224 Seiten mit atmosphärischen Bildern festgehalten.

Innenseiten zur Ansicht:



Hühner – historische Rassen

Bankiva¹⁾

Alle Hühner stammen vom Bankivahuhn ab (Gallus gallus), einer Art der Reisankeimlinge, die aus Südostasien stammt. Das hatte schon Charles Darwin herausgefunden und moderne DNA-Analysen haben ihn bestätigt. Doch was genau, wo und in welchen Stadien sich die Domestikation abspielte, ist noch nicht völlig geklärt. Geachtet sind Knochenfunde aus dem Jahr 5.400 vor Christus in China. Doch schon da war die Rasse vermutlich „auf Reisen“, ihre Ursprungsgebiete sind weit Thailand oder Java.

Die Bankivahühner, deren Hühner zwischen 6 und 70 cm groß und zwischen 4 kg und 10 kg schwer werden können, leben in Herden von bis zu 40 Tieren. Sie können sich im Dschungel und in dichten Bambuswäldern, aber auch in halboffenen Landschaften wohlfühlen und haben sich sehr früh an eine Form von menschlichem Wandel angepasst. Dieser Art der Schickelreife erschwerte die Domestikation etwas, wie die Umstände, dass sich die Bankivahühner als Kleinfresser selbst versorgen und die Küken nach dem Schlupf auch von Menschen „gepflegt“ werden, was also bei Hochlandquail, Perlhühnern (Akaperl) werden können.

Heute wird oft vermutet, dass neben dem Bankivahuhn mindestens noch eine weitere Art des Reisankeim-

huhns bei der Entstehung der heutigen Hühnerassen beteiligt war: das indische Sonnenhuhn. Was die Frage aufwirft, ob die Domestikation der wilden Hühner an mehreren Orten parallel verliefen ist. Auf jeden Fall gelangten die zahmen Vögelchen vor etwa 4.000 Jahren von Indien in den Nahen Osten, von dort nach Ägypten und schließlich über Griechenland und Italien im 1. Jahrtausend v. Chr. in das Europa nördlich der Alpen. End mehrere Hundert Jahre später begannen dann die Hühner die eigentliche Karriere der Hühner als Nutztier in großem Umfang.

Cochin²⁾

Rufen kann ungenügend sein für die Nachwelt, aber Kaplan (La Cour) Becker in der Figur des Kapitäns Willem Hoge weilt. Denn Becker's antwortete Frau Diana hatte dem historischen Bogen ihren Baderbrennen. „Die Hühner auf der Baun“, die Züge ihres Themas verliert. Dabei sollte Becker die Welt verändern, durch das, was er 1842 nach einer Weltumsegelung mit nach England brachte: Hühner, bis zu fünf Kilogramm schwere Hühner aus Asien, die Vögelchen oder Shanghai Hühner, somit aber Cochin oder kurz Cochin Hühner (Cochin ist ein alter Name für den Süden Vietnams) genannt wurden und eigentlich wohl aus Malaysia stammten.

Geflügelterrinen mit Cumberlandsaucen

Für 12 Personen
(Standzeit mind. 24 Std.)

CUMBERLANDSAUCE
8 Bio-Orange
80 ml Geflügelöl
(siehe S. 218)
100 ml Orangensaft
Brot oder Portwein
16 Vanilleschoten
180 g Meerescremefrüchte

BEFÜLLETERRENE
3 Polardorschfilet
3 Entenbrust
grobes Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Öl zum Braten
2 Lorbeerblätter
3 Sternanis
11 Hühnerbrust
4 Schmalz
3 Knoblauchzehen
1 Apfel
1 EL Rosmarin
100 g Butter
2 EL Polardorschfilet

AUSBEIENEN
Für die Terrine
1 TL Schnittlauchgrün
2 Handvoll Wildkräuter
8 geröstete Bogenweizenbrot

Für die Cumberlandsaucen die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann kalt stellen.

Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Für die Terrine die Geflügelstücke kalt abbrauen und trocken tupfen. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Die Hühner waschen und trocken schütteln. Die Küken in einen Behälter mit etwas heißem Öl rücheln gelöst anbraten. Küken, Lorbeerblätter und Rosmarin zugeben. Mit dem Braten abgeben und abgedeckt im Backofen ca. 12 Std. confieren.

Anschließend die Küken aus dem Braten nehmen. Die Haut entfernen und beiseitelegen. Das Fleisch von den Knochen lösen und noch warm mit einer Gabel zerhacken. Die Haut separat beiseite legen und im Backofen bei 200 °C ca. 8-10 Min. knusprig backen.

Schmalz und Knoblauch schälen und fein hacken. Apfel schälen, entkernen und fein hacken. Schmalz, Knoblauch, Apfel und Rosmarin in der Butter anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit dem Fleisch und der knusprigen Haut mischen. Die Polardorsch in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett köcheln, anschließend grob hacken und ebenfalls zur Masse geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Terrinenform (28 cm) füllen, mit Folie abdecken und mit etwas passendem beschweren. Mindestens 12 Std. kalt stellen.

Kurz vor dem Anrichten aus der Form stützen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Schnittlauchgrün bestreuen. Den Wildkräuter Salat waschen und trocken schütteln. Zusammen mit der Terrine, dem gerösteten Bogenweizen und der Cumberlandsaucen servieren.



Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alexander Stauch

Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de



109 | 105

Brust oder Keule?

Der Genusswert von Geflügel ist allgemein kein großes Thema. Zum Glück ist es in Deutschland ein wenig anders. Einer der wichtigsten Experten zum Thema Fleischqualität, wurde im Jahr 2013 konsistent festgehalten, dass die mangelnde Qualität von Putenfleisch, speziell als beim Schinken, beim Ventschener kaum Auswirkungen hat, da sonst der zehnte Zuwachs gerade des Haushaltsverbrauchs von Putenfleisch nicht erklärbar wäre. Also alles doch nur der Gesundheit wegen?

Speziell könnte man sagen, dass sich hinsichtlich der Frage nach dem Geschmack beim Geflügel auf die Alternativen Brast oder Keule. Das hat auch mit der Tradition zu tun. In Deutschland war jahrhundertlang das Huhn als Beilagsfleisch gefragter denn als Hauptfleisch. Die weiblichen Küken wurden zugekauft und die männlichen Tiere wanderten nach einer gewissen Zeit in den Kochtopf – wenngleich es heute immer noch sagen, dass es „Hähnchen“ gibt, auch wenn es ein weibliches Huhn verpackt. Da aber einer sogenannten biologischen Herkunftsangabe nicht güt, das heißt, das Tier einer Masse nicht zugeordnet werden können als auch über einen definierten Fleischanteil verfügen, war die Fleischqualität in frühen Zeiten eher bescheiden. Nach den Einkäufern gab es also das „bescheidenere“ Tier in lokalen Ländchen. Im 19. Jahrhundert steigerte sich auch in Deutschland die Fleischhaltung der Hühner. Mit dem Aufkommen der universell nutzbaren Zweinutzungshühner, mit Betonung der Legeleistung, war man aber zumeist zufrieden. In England, insbesondere aber in Frankreich, gab es dagegen schon seit Jahrhunderten die Konzentration auf rein leistungsfähige Tiere. Diese wurden getötet und schließlich als junge Masthühner bei einem Gewicht von 1,5 bis 3,5 Kilogramm geschlachtet wurden. Die Küken und jedoch die Kapseln, gemalt und mit Butter bestrichen, wurden bis zu vier Kilogramm mit der modernen Geflügelzüchtung gehalten sich die Hühner dann endgültig in reine Legehühner – die männlichen Küken werden getötet – und eine Fleischhühner aus Braster Produktion, wie der internationale Fachbegriff lautet. Was die jungen Tiere beinhalten Geschwichte bei uns.

einfach Hähnchen (brast, broiler, frast, poulard), die älteren, schweren Masthühner (engl. roaster, frast, poulard) heißen. Es gibt auch eine Spezialität, die Amerikaner „LIVER BRUST“ (das heißt „LAWSON HEN“) nennt, aber die SCHNITZ- und WERKSTÄNDE IST DIE FRAGE NACH BRUST ODER KEULE IMMER NOCH IN DER LADE. DIE ESSENSENDE ZU SPÄTEN.

Zunächst einmal unterscheiden sich die Teilteile eines Hähnchens voneinander. Zudem haben verschiedene Kulturen ganz eigene Vorlieben entwickelt. In einigen Ländern werden die inneren besonders geschätzt, in Teilen Deutschlands dienen sie lediglich als Tischhüter. Zunächst unterscheiden sich diese beiden wohl wichtigsten Teilecke beim Geflügel in ihrem Aufbau. Während die Brast nahezu aus reinem Brustfleisch besteht, ist die Keule aus fleisch, aber zugleich sehr fettig, kurzhaareigen Fleisch, das nur eine kurze Garzeit benötigt, werden die beidseitigen (und das heißt in der Regel geschmacklich interessanten) Muskeln der Keule, durch Bratung und einen voneinander getrennt, deren Kollagen durch längere Röchen in geschmolzene Gelatine umwandelt muss. Das ist keine Frage von besser oder schlechter, sondern einfach der persönlichen Vorliebe. Allerdings ist die Verarbeitungssituation von Hühnerfleisch wegen des hohen Wasserbindungsvermögens höher, sodass man dieses eher für die Pasteten- und Würstchenproduktion einsetzt. Und die Frage nach dem Geschmack? Zumeist beim Huhn unterscheiden sich männliche und weibliche Tiere persönlich kaum voneinander. Weibliche Tiere weisen zumeist einen höheren Brastfleischanteil und ein wenig mehr Fett auf. Ältere männliche Tiere können wiederum etwas intensiver schmecken – manche beschreiben die sich bedingender Geschmacksrichtung als blasser, können aber

108 | 107

Pekingentenbrüste mit Basmatireissud

Für 4 Personen
(Standzeit mind. 12 Std.)

ENTENBRUSTE
2 männliche Entenbrüste
(ca. 300 g)
15 ml Honig
50 ml Sojasauce
20 g brauner Zucker
3 g geräucherter Ingwer

1 männliche Entenbrüste
15 ml Honig
50 ml Sojasauce
20 g brauner Zucker
3 g geräucherter Ingwer

ENTENBRUSTE
50 g Basmatireis
10 g zum Frittieren

REISSUD
200 ml Entenfett (siehe S. 108)
10 g Basmatireis
1 Stange Zitronengras
4 g Ingwer
1 Limettenblatt
10 g Palmzucker
Saft von 1 Limette
Fischsauce

REISSUD
16 Stange grüner Thypapier
20 g Salz
100 g Basmatireis
100 g Basmatireis
Zucker

AUSSEHEN
Backmatte
8 Lammröllchen

Die Entenbrüste von Geflügel ist allgemein kein großes Thema. Zum Glück ist es in Deutschland ein wenig anders. Einer der wichtigsten Experten zum Thema Fleischqualität, wurde im Jahr 2013 konsistent festgehalten, dass die mangelnde Qualität von Putenfleisch, speziell als beim Schinken, beim Ventschener kaum Auswirkungen hat, da sonst der zehnte Zuwachs gerade des Haushaltsverbrauchs von Putenfleisch nicht erklärbar wäre. Also alles doch nur der Gesundheit wegen?

Speziell könnte man sagen, dass sich hinsichtlich der Frage nach dem Geschmack beim Geflügel auf die Alternativen Brast oder Keule. Das hat auch mit der Tradition zu tun. In Deutschland war jahrhundertlang das Huhn als Beilagsfleisch gefragter denn als Hauptfleisch. Die weiblichen Küken wurden zugekauft und die männlichen Tiere wanderten nach einer gewissen Zeit in den Kochtopf – wenngleich es heute immer noch sagen, dass es „Hähnchen“ gibt, auch wenn es ein weibliches Huhn verpackt. Da aber einer sogenannten biologischen Herkunftsangabe nicht güt, das heißt, das Tier einer Masse nicht zugeordnet werden können als auch über einen definierten Fleischanteil verfügen, war die Fleischqualität in frühen Zeiten eher bescheiden. Nach den Einkäufern gab es also das „bescheidenere“ Tier in lokalen Ländchen. Im 19. Jahrhundert steigerte sich auch in Deutschland die Fleischhaltung der Hühner. Mit dem Aufkommen der universell nutzbaren Zweinutzungshühner, mit Betonung der Legeleistung, war man aber zumeist zufrieden. In England, insbesondere aber in Frankreich, gab es dagegen schon seit Jahrhunderten die Konzentration auf rein leistungsfähige Tiere. Diese wurden getötet und schließlich als junge Masthühner bei einem Gewicht von 1,5 bis 3,5 Kilogramm geschlachtet wurden. Die Küken und jedoch die Kapseln, gemalt und mit Butter bestrichen, wurden bis zu vier Kilogramm mit der modernen Geflügelzüchtung gehalten sich die Hühner dann endgültig in reine Legehühner – die männlichen Küken werden getötet – und eine Fleischhühner aus Braster Produktion, wie der internationale Fachbegriff lautet. Was die jungen Tiere beinhalten Geschwichte bei uns.

Die Entenbrüste von Geflügel ist allgemein kein großes Thema. Zum Glück ist es in Deutschland ein wenig anders. Einer der wichtigsten Experten zum Thema Fleischqualität, wurde im Jahr 2013 konsistent festgehalten, dass die mangelnde Qualität von Putenfleisch, speziell als beim Schinken, beim Ventschener kaum Auswirkungen hat, da sonst der zehnte Zuwachs gerade des Haushaltsverbrauchs von Putenfleisch nicht erklärbar wäre. Also alles doch nur der Gesundheit wegen?

Speziell könnte man sagen, dass sich hinsichtlich der Frage nach dem Geschmack beim Geflügel auf die Alternativen Brast oder Keule. Das hat auch mit der Tradition zu tun. In Deutschland war jahrhundertlang das Huhn als Beilagsfleisch gefragter denn als Hauptfleisch. Die weiblichen Küken wurden zugekauft und die männlichen Tiere wanderten nach einer gewissen Zeit in den Kochtopf – wenngleich es heute immer noch sagen, dass es „Hähnchen“ gibt, auch wenn es ein weibliches Huhn verpackt. Da aber einer sogenannten biologischen Herkunftsangabe nicht güt, das heißt, das Tier einer Masse nicht zugeordnet werden können als auch über einen definierten Fleischanteil verfügen, war die Fleischqualität in frühen Zeiten eher bescheiden. Nach den Einkäufern gab es also das „bescheidenere“ Tier in lokalen Ländchen. Im 19. Jahrhundert steigerte sich auch in Deutschland die Fleischhaltung der Hühner. Mit dem Aufkommen der universell nutzbaren Zweinutzungshühner, mit Betonung der Legeleistung, war man aber zumeist zufrieden. In England, insbesondere aber in Frankreich, gab es dagegen schon seit Jahrhunderten die Konzentration auf rein leistungsfähige Tiere. Diese wurden getötet und schließlich als junge Masthühner bei einem Gewicht von 1,5 bis 3,5 Kilogramm geschlachtet wurden. Die Küken und jedoch die Kapseln, gemalt und mit Butter bestrichen, wurden bis zu vier Kilogramm mit der modernen Geflügelzüchtung gehalten sich die Hühner dann endgültig in reine Legehühner – die männlichen Küken werden getötet – und eine Fleischhühner aus Braster Produktion, wie der internationale Fachbegriff lautet. Was die jungen Tiere beinhalten Geschwichte bei uns.

Die Entenbrüste von Geflügel ist allgemein kein großes Thema. Zum Glück ist es in Deutschland ein wenig anders. Einer der wichtigsten Experten zum Thema Fleischqualität, wurde im Jahr 2013 konsistent festgehalten, dass die mangelnde Qualität von Putenfleisch, speziell als beim Schinken, beim Ventschener kaum Auswirkungen hat, da sonst der zehnte Zuwachs gerade des Haushaltsverbrauchs von Putenfleisch nicht erklärbar wäre. Also alles doch nur der Gesundheit wegen?

Speziell könnte man sagen, dass sich hinsichtlich der Frage nach dem Geschmack beim Geflügel auf die Alternativen Brast oder Keule. Das hat auch mit der Tradition zu tun. In Deutschland war jahrhundertlang das Huhn als Beilagsfleisch gefragter denn als Hauptfleisch. Die weiblichen Küken wurden zugekauft und die männlichen Tiere wanderten nach einer gewissen Zeit in den Kochtopf – wenngleich es heute immer noch sagen, dass es „Hähnchen“ gibt, auch wenn es ein weibliches Huhn verpackt. Da aber einer sogenannten biologischen Herkunftsangabe nicht güt, das heißt, das Tier einer Masse nicht zugeordnet werden können als auch über einen definierten Fleischanteil verfügen, war die Fleischqualität in frühen Zeiten eher bescheiden. Nach den Einkäufern gab es also das „bescheidenere“ Tier in lokalen Ländchen. Im 19. Jahrhundert steigerte sich auch in Deutschland die Fleischhaltung der Hühner. Mit dem Aufkommen der universell nutzbaren Zweinutzungshühner, mit Betonung der Legeleistung, war man aber zumeist zufrieden. In England, insbesondere aber in Frankreich, gab es dagegen schon seit Jahrhunderten die Konzentration auf rein leistungsfähige Tiere. Diese wurden getötet und schließlich als junge Masthühner bei einem Gewicht von 1,5 bis 3,5 Kilogramm geschlachtet wurden. Die Küken und jedoch die Kapseln, gemalt und mit Butter bestrichen, wurden bis zu vier Kilogramm mit der modernen Geflügelzüchtung gehalten sich die Hühner dann endgültig in reine Legehühner – die männlichen Küken werden getötet – und eine Fleischhühner aus Braster Produktion, wie der internationale Fachbegriff lautet. Was die jungen Tiere beinhalten Geschwichte bei uns.

Die Entenbrüste von Geflügel ist allgemein kein großes Thema. Zum Glück ist es in Deutschland ein wenig anders. Einer der wichtigsten Experten zum Thema Fleischqualität, wurde im Jahr 2013 konsistent festgehalten, dass die mangelnde Qualität von Putenfleisch, speziell als beim Schinken, beim Ventschener kaum Auswirkungen hat, da sonst der zehnte Zuwachs gerade des Haushaltsverbrauchs von Putenfleisch nicht erklärbar wäre. Also alles doch nur der Gesundheit wegen?

Speziell könnte man sagen, dass sich hinsichtlich der Frage nach dem Geschmack beim Geflügel auf die Alternativen Brast oder Keule. Das hat auch mit der Tradition zu tun. In Deutschland war jahrhundertlang das Huhn als Beilagsfleisch gefragter denn als Hauptfleisch. Die weiblichen Küken wurden zugekauft und die männlichen Tiere wanderten nach einer gewissen Zeit in den Kochtopf – wenngleich es heute immer noch sagen, dass es „Hähnchen“ gibt, auch wenn es ein weibliches Huhn verpackt. Da aber einer sogenannten biologischen Herkunftsangabe nicht güt, das heißt, das Tier einer Masse nicht zugeordnet werden können als auch über einen definierten Fleischanteil verfügen, war die Fleischqualität in frühen Zeiten eher bescheiden. Nach den Einkäufern gab es also das „bescheidenere“ Tier in lokalen Ländchen. Im 19. Jahrhundert steigerte sich auch in Deutschland die Fleischhaltung der Hühner. Mit dem Aufkommen der universell nutzbaren Zweinutzungshühner, mit Betonung der Legeleistung, war man aber zumeist zufrieden. In England, insbesondere aber in Frankreich, gab es dagegen schon seit Jahrhunderten die Konzentration auf rein leistungsfähige Tiere. Diese wurden getötet und schließlich als junge Masthühner bei einem Gewicht von 1,5 bis 3,5 Kilogramm geschlachtet wurden. Die Küken und jedoch die Kapseln, gemalt und mit Butter bestrichen, wurden bis zu vier Kilogramm mit der modernen Geflügelzüchtung gehalten sich die Hühner dann endgültig in reine Legehühner – die männlichen Küken werden getötet – und eine Fleischhühner aus Braster Produktion, wie der internationale Fachbegriff lautet. Was die jungen Tiere beinhalten Geschwichte bei uns.



107 | 106

106 | 107

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de

Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alexander Stauch
Büro München
Telefon: 089 - 895 582 26
Mobil: 0170 - 7688210
a.stauch@tretorri.de