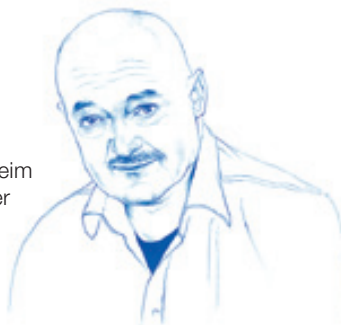


PAUL IMHOF
ist Redaktor beim
Tages-Anzeiger



Babuschka-Braten

Das Datum ist seit 50 Jahren bekannt. Nun steht der Geburtstag des Freundes vor der Tür – eine Last für den Planeten, denn dieser Mensch isst nur das Beste, was die Natur zu bieten hat.

Ihm schwebt ein Menü mit Geflügel vor. Nicht Guggeli im Chörbli, nein, etwas Exklusives, eine Kanonade gerupfter Köstlichkeiten, die es in sich haben.

Das übliche Angebot an Geflügel genügt ihm nicht. Das sei eine Beleidigung, knurrt er, das könne seine Säfte nicht einmal nach einer Veganerdiät in Wallung bringen.

Er sucht Rat. In einem englischen Kochbuch wird ein «Russian-Doll Roast» erwähnt, aber nicht beschrieben. Im Internet stolpere ich über einen «Russian Roast», «a sexual act involving three willing partners, two of whom must be male», dann über eine komplexere Verschachtelung von Fleisch, den tatsächlichen Russian-Doll Roast, den «Babuschka-Braten».

Das Rezept liest sich wie «Artenschutz à discretion»: Zuerst füllt man eine entsteinte Olive mit Kapern und einem Nägeli; dann steckt man die Olive in eine Feige, die Feige in einen Ortolan (alias Fettammer), den Ortolan in eine Lerche, die Lerche wickelt man in Weinblätter und presst sie in eine Drossel, die Drossel in eine Wachtel, die man in Speck wickelt und in einen Regenpfeifer stopft,

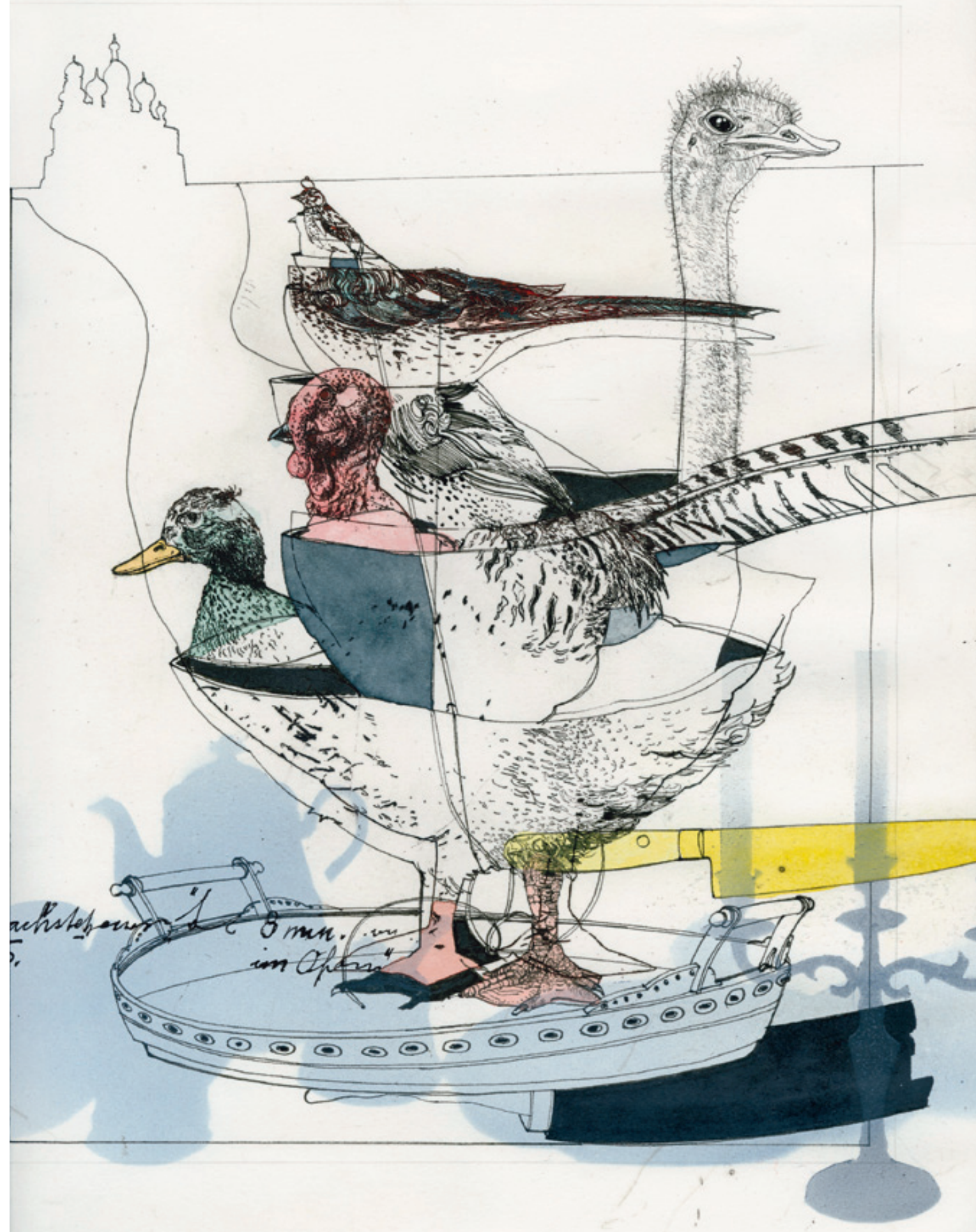
den Regenpfeifer in einen Kiebitz, den Kiebitz in ein Rebhuhn, das Rebhuhn in eine Waldschnepfe, die Waldschnepfe in eine Krickente, die Krickente schiebt man in ein gut abgehangenes Perlhuhn, das Perlhuhn in eine Ente, die Ente in ein fettes Huhn, das Huhn in einen grossen Fasan, den Fasan in eine Gans, die Gans in einen Truthahn, den Truthahn in eine Trappe.

Man könnte diese carnivore Baumkuchen-Variante solange ausbauen, bis man am Ende auf den Strauss stösst. Den Brocken muss man etwa 18 Stunden lang bei moderater Hitze garen. Und kontrollieren, ob die Geflügelsäfte nicht trübe, sondern klar sind. Es empfiehlt sich, die Vögel auszubeinen – abgesehen vom Ortolan.

Der Freund wundert sich über die russische Herkunft. Stil und Rezept kämen ihm eher französisch vor. Auf den ersten Blick scheint allein die Technik der verschachtelten Puppe russisch zu sein. Ob vielleicht einer jener französischen Küchenchefs den Braten kreiert hat, die im 19. Jahrhundert an die Höfe von St. Petersburg geholt worden sind? Der Aufwand passt in die hohe Zeit der französischen Kochkunst und der blaublütigen Schickeria, die keine Ahnung hatte von den Brosamen, die dem Volk als Nahrung genügen mussten.

Es wäre wohl klüger, in Krisenzeiten nicht so protzig anzurichten, gebe ich zu bedenken. Man kann die Vögel ja einen nach dem andern auftragen. Der Freund winkt ab. Den russischen Adel haben die Hungerleider auch nicht gekümmert. Warum soll ich die Seele ausweinen wegen ein paar gebeutelter Banker, die das gepflegte Speisen ohnehin mit Füssen treten und im Gehen essen?

Wer weiss, erwidere ich. Vielleicht haben die Adeligen ihre Gier gezähmt und sich die gebratene Volière in Teilen reichen lassen, Gang für Gang. Und so den Service à la français vollends in den Service à la russe verwandelt.



Illustrationen: grafflu.ch (Portrait), Lorenz Meier