

Nachdem sie sich auf der Weide getummelt und gefressen haben, gehts zurück ins Hühnermobil: Tiere der Rassen Coffee ÖTZ, Appenzeller Spitzhaube und Schweizerhuhn leben auf dem Biohof am Schürberg Feder an Feder.



Alles von Hahn, Henne und Ei

Köchin und Autorin Anna Pearson hat mit «Huhn + Hahn» eine Plattform für **Zweinutzungshühner** und deren Produzierende geschaffen. Mit dabei: Familie Lässer vom Biohof am Schürberg in Gränichen AG.

Text **Sabrina Glanzmann** Fotos **Valentina Verdesca** und **Winfried Heinze**



Pollo bollito (Rezept Seite 104), ein Gericht mit Mehrwert: Bleibt Brühe übrig, lässt sie sich in einem Risotto (Seite 105) weiterverwenden, restliches Fleisch wird kalt zur feinen Sandwichfüllung (Seite 101).

*Das Leben der Tiere
nicht auf die leichte
Schulter nehmen*



Zwei Hofbewohnende,
die sich mögen:
Hanna Lässer und
ihr Hahn Solero, um den
sie sich mit Hingabe
kümmert.

U

Und schwupps steht plötzlich jemand auf Hannas Schulter. Liebevoll schaut die Elfjährige den gefiederten Besucher an. «Solero, was wottsch cho luege?», fragt sie. Ehe sie es sich versieht, ist der Guggel schon wieder zurück auf den Boden geflattert. Hanna und ihr Hahn haben eine ganz besondere Verbindung. Nachdem Solero geschlüpft war, hat sich seine Mutter mit zwei anderen Bibeli in eine Ecke des Hühnerstalls zurückgezogen und das dritte – Solero – noch ganz nass liegen gelassen. «Ein anderes Huhn, zu dem ich schaue, nahm Solero auf, und so überlebte er», erzählt Hanna stolz.

So ein Hühnerleben wie auf dem Biohof am Schürberg ist nicht nur für Solero ein Glücksfall, sondern auch für die anderen Hühner aus Hannas Grüppchen – allesamt von der Serama-Rasse, der kleinsten bekannten Zwerghuhnrasse der Welt. Aber auch die rund vierzig Tiere der Rassen Appenzeller Spitzhaube, Schweizerhuhn und Coffee ÖTZ (siehe Box Seite 99) können draussen nach Lust und Laune scharren, Würmer, Gras und Kräuter picken und sich jederzeit in den mobilen Hühnerstall verkriechen. Damit das Gras nicht leidet, wird der selbst gebaute Stall regelmässig an einen anderen Ort bewegt.

Mit dem «Buure» verbunden

Als erste Rasse hatten sich Hannas Eltern Anja und Ueli Lässer die Appenzeller Spitzhauben zugelegt – eine alte Haushuhnrasse, deren Erhalt die Stiftung Pro Specie Rara seit 1983 fördert. Schon bald lernte die fünfköpfige Familie, zu der auch Armin (8) und Ida (6) zählen, die eigenen frischen Eier schätzen. «Auch fragten immer wieder Leute, ob sie von unseren Eier haben könnten. Gleichzeitig schwirrte die Idee eines Hofladens in unserem Kopf herum, und wir fanden, dass es gut passen würde, dort auch Eier anzubieten», erzählt Anja Lässer. Die 43-Jährige will mit Hanna bei den Geissen nach dem Rechten schauen. Auf dem Weg dorthin kommen sie an



Biobauern aus Überzeugung: Anja und Ueli Lässer leben seit 2011 auf dem Hof, den früher Uelis Eltern betrieben. 2022 entschied sich das Paar, selber Hand und Herz anzulegen.

mehreren herumliegenden oder -stehenden Tannenbäumchen vorbei – was es mit ihnen wohl auf sich hat? «Ah. Das sind Weihnachtsbäume, die wir von der Gemeinde bekommen haben. Die Hühner mögen sie vor allem als Unterschlupf, und die Geissen knabbern gern an Nadeln und Rinde.»

Lässers bewirtschaften den Hof im Wynental mit seinen vier Hektaren Land seit 2022. Damals wohnten sie schon zehn Jahre im Wohnhaus des ehemaligen Betriebs von Uelis Eltern. Als diese nach der Pensionierung zurück in ihre Heimat im Kanton Zug zogen, wohnten Anja und Ueli aber in Aarau AG und waren mit dem Aufbau ihres Bauingenieurbüros beschäftigt. «Es war nicht unser Plan, nach Gränichen zu kommen. Aber die Gelegenheit war einfach zu gut», sagt Ueli Lässer, 45, und schmunzelt. Als Buurechind war der Bauingenieur und gelernte Zimmermann schon immer mit der Landwirtschaft verbunden.

Anja Lässer, ausgebildete Grafikerin, hatte zwar keinen bäuerlichen Hinter-

grund, aber spätestens beim Landdienst in der Schule hätte es ihr so richtig «den Ärmel reingenommen». Dann vergingen einige Jahre, in denen das Paar ihr Land einem befreundeten, konventionell arbeitenden Landwirt verpachtete – bis Covid kam. «Da wussten wir: Jetzt ist der Moment da. Wir wollten die Verantwortung für den Hof nach unseren Vorstellungen und mit unseren Visionen übernehmen.» Anja schloss die Bäuerinnenschule ab, Ueli den Nebenerwerbskurs Landwirtschaft, der Betrieb wurde auf bio umgestellt. Zu den Geissen kamen Weiderinder und Ackerbau – Kartoffeln, Weizen und erste Versuche mit Soja. Und mit der Hühnerhaltung wollten Lässers auf Zweinutzung setzen, wie sie lange selbstverständlich war.

Nachhaltigen Genuss im Blick

Früher war hierzulande jedes Huhn, so der Oberbegriff für Henne und Hahn, ein Zweinutzungshuhn. Das heisst:

Fortsetzung Lesen Sie weiter auf Seite 99

*Früher war jedes Kuhn
ein Zweinutzungshuhn*



Geschützter Hühnerauslauf:
Die weissen Fähnchen,
die im Wind wehen, wehren
ungebetene Greifvögel ab.

Geröstete Haselnüsse mit Rosmarin

Für 1 Glas oder Vorratsbehälter à 200 g (Eiweissverwertung)

Zutaten

- 3 Rosmarinzweige • 200 g Haselnüsse • ½ Eiweiss
- ¼ TL Zucker • ¼ TL Salz • Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken und zusammen mit den Haselnüssen, dem Eiweiss, dem Zucker, dem Salz und mit reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer in eine Schüssel geben. Alles gründlich vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
2. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Nüsse darin circa 15 Minuten rösten, bis sie durchgehend hellbraun sind – zu dunkel geröstet werden sie bitter. Abkühlen lassen und in einem luftdichten Gefäss aufbewahren.

Knackige Resteverwerter:
Bei Anna Pearsons gerösteten
Haselnüssen mit Rosmarin –
hier begleitet von einigen
Blättern Grosse Gartenkresse
und Schürbergschem Ziegen-
salsiz – lässt sich gut übrig
gebliebenes Eiweiss verwerten.



Gerührt, nicht geschüttelt: Anna Pearson prüft in der Hofküche den Risotto.

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite 95**

Die Hennen legten die Eier, die Hähne der gleichen Rasse lieferten das Fleisch. Sobald die älteren Hennen weniger Eier legten, wurden auch sie für ihr Fleisch geschlachtet. Erst als in den Fünfzigerjahren die Nachfrage nach Geflügelfleisch stark anzusteigen begann, wurden Hühnerlinien mit unterschiedlichen Zwecken gezüchtet. «Legehühner, die möglichst viele Eier legen, und Masthühner, die möglichst viel Fleisch ansetzen sollten. Die Hähne der Legelinien wurden nutzlos, weil sie keine Eier und wegen ihrer Genetik auch nicht die gewünschte Menge an Fleisch lieferten», erklärt die Köchin Anna Pearson.

Die Zürcherin ist an diesem Spätwintertag nach Gränichen gereist, um Anja und Ueli Lässer zu besuchen und mit deren Schürberger Geflügel zu kochen. Mit ihrem Menü will sie zeigen, wie sich ein Zweinutzungshahn und ein Zweinutzungs-Suppenhuhn vielseitig in mehreren Gerichten verarbeiten lassen und auch die Eier restlos verwertet werden können. Der Hof der Lässers ist einer von zweiunddreissig Betrieben, die auf Anna Pearsons Onlineplattform «Huhn + Hahn» als Bezugsquellen für Fleisch und Eier von Zweinutzungshühnern aufgeführt sind. 2023 gründete die 43-Jährige die Plattform, um ihr Wissen über Zweinutzungshühner einem breiteren Publikum zugänglich zu machen und dieses dabei zu unterstützen, den eigenen Geflügelkonsum nachhaltiger zu gestalten. Ganz wichtig ist ihr dabei: Der Konsum soll immer auch genussvoll und

AUS DER HÜHNERHALTUNG

Küken und Kreuzungen

Kein Kükentöten mehr Per 1. Januar 2026 werden in der Schweiz die männlichen Küken aus Legelinien (sogenannte Bruderhähne) nicht mehr getötet, sondern aufgezogen. Diesen Beschluss fasste die Delegiertenversammlung von Bio Suisse im Herbst 2021. Als Variante zur Aufzucht der Brüder nennt Bio Suisse die Haltung von Zweinutzungshühnern.

Die konventionelle Eierbranche folgte und setzt seit Anfang 2025 auf die In-Ovo-Geschlechtsbestimmung. Am elften, zwölften Tag der Bebrütung werden die Eier auf das Geschlecht hin untersucht – es werden nur die weiblichen Eier ausgebrütet. Im Bio-bereich ist diese Methode jedoch verboten.

Ökologische Tierzucht ÖTZ

Die deutsche Initiative der Anbauverbände Bioland und Demeter züchtet seit 2015 extensive Zweinutzungslinien – Linien mit

robusten Tieren, die das Futter (möglichst vom Hof stammend) besser verwerten als die von anderen Linien und bei denen Legeleistung und Fleischansatz ausgewogen sind. Die Bruteier der Kreuzungen Coffee (aus den Rassen Bresse-Gauloise und New Hampshire) sowie Cream (aus den Rassen Bresse-Gauloise und White Rock) dürfen seit 2021 in die Schweiz importiert werden. Bis dahin stammten auch die Bruteier in der hiesigen Bio-Geflügelhaltung grösstenteils von Tieren aus konventioneller Züchtung einiger weniger Konzerne weltweit.

Der Wert von Hahn und Henne Tiere der obengenannten Kreuzungen gelten als gleichberechtigt mit ausgeglichener Lege- und Fleischleistung. Gemäss ÖTZ hat eine Zweinutzungshenne nach rund 230 gelegten Eiern pro Jahr «einen ausgeprägten Fleischansatz» und wird zum Suppenhuhn.

Längere, fleischigere Beine, kleine Brust: Diese Merkmale unterscheiden einen nach 17 Wochen geschlachteten Zweinutzungshahn von einem Mastpoulet, das bereits nach 28 bis 35 Tagen geschlachtet wurde.



Für ein nachhaltiges Essen voller Genuss und Geschmack

kulinarisch spannend sein. «Hier, dieses Bündel Grosse Gartenkresse habe ich vorhin mit Anja im Gemüsetunnel geerntet. Die Blätter schmecken wie scharfe Radiesli und passen später super zu unseren gerösteten Apéro-Haselnüssen», schwärmt sie und beisst in ein paar Blätter der sattgrünen Kresse, bevor sie sich in der Küche ans Vorbereiten macht.

Misständen entgegenwirken

Wenn Anna Pearson über Essen und Kochen spricht, geht es immer um viel Genuss und Geschmack, jedoch niemals ausschliesslich darum. Als ausgebildete Designerin denkt sie in diesen Themen immer in Zusammenhängen, sie sieht Verbindungen und Strukturen, die sich gegenseitig beeinflussen. Ein Schlüsselmoment war, als sie nach ihrem Designstudium sechs Monate im Tessiner Restaurant ihrer Tante aushalf. Aus nächster Nähe mitzubekommen, woher die Zutaten stammten, wie sie produziert und verarbeitet wurden, prägte sie für ihren weiteren beruflichen Weg. Im Restaurant Italia in Zürich tauchte sie zwei Jahre lang tiefer ins professionelle Kochen ein, und sie begann sich bei der Slow-Food-Bewegung für fair produzierte Lebensmittel und ein möglichst ökologisch und sozial verantwortliches System dahinter zu engagieren. Heute arbeitet sie als Köchin, Kochkursleiterin und ist Autorin der preisgekrönten Bücher «Zu Tisch» und «Pasta» – Letzteres wird in der Kulinarikszene als Grundlagenwerk für hausgemachte Tagliatelle und Co. genutzt.

Während den Recherchen für ihr neustes Buchprojekt habe sie sich intensiv damit auseinandergesetzt, wie man nachhaltig Fleisch produzieren und konsumieren könne. «Da merkte ich: Anhand des Huhns kann man gut die Misstände in unserem Lebensmittelsystem aufzeigen», erklärt sie, während sie aus einem grossen Kürbis Schnitze schneidet – als Beilage zum Risotto. «Hochleistung in der Pouletproduktion heisst etwa, dass Küken innerhalb von fünfunddreissig Tagen auf über zwei Kilo gemästet werden – viermal so viel,



Vom Ofen direkt aufs Gitter gebracht: Anja Lässers selbst gebackene Brote warten darauf, bald zu Sandwichdeckeln zu werden (siehe Rezept rechts).

wie es ihrem Alter entspricht. Und bei der Eierproduktion haben Hennen nach einem Jahr und um die dreihundertdreissig gelegten Eiern ausgedient, die Hälfte von ihnen landet in der Biogasanlage.» Für beides werde energie- und eiweissreiches Futtermittel auf Getreide- und Sojabasis eingesetzt. Das verbrauche nicht nur viele Anbauressourcen, sondern mache das Huhn auch zum Nahrungskonkurrenten des Menschen.

Richtige Zubereitung vermitteln

Gleichzeitig boomt der Geflügelkonsum seit Jahren: 1991 lag er hierzulande bei 8,3 Kilo Fleisch pro Person und Jahr, 2021 waren es 14,7 Kilo. Dazu kommen jährlich rund zweihundert Eier pro Kopf. «Wenn bei der Produktion auf lokale Ressourcen, Tierwohl sowie ökologische und soziale Aspekte fokussiert würde, stünden jedem noch sechzig Eier im Jahr zur Verfügung. Das Ei ist enorm wertvoll.»

Im Zuge ihrer Buchrecherche stiess Anna Pearson auf die Zweinutzungshühner und wusste, dass sie nebst der Notwendigkeit eines reduzierten Ei- und Fleischkonsums auch dieser Art der Hühnerzucht zu mehr Sichtbarkeit verhelfen wollte. Ein Produzent von Zweinutzungshühnern habe sie damals nach Rezepten gefragt, weil er nicht

wusste, wie man das Fleisch am besten zubereitete und deshalb die Kunden nur schlecht beraten konnte. «Da realisierte ich, dass hier nicht nur die Nachhaltigkeitsperspektive spannend war, sondern auch der kulinarische Teil. Bei den Zweinutzungshühnern wurde dieser bislang eher links liegen gelassen. Aber wie soll sich ein Produkt durchsetzen, wenn man nicht weiss, wie zubereiten?», fragt Anna Pearson, die inzwischen im Risotto rührt.

So bietet ihre Plattform nicht nur Informationsmaterial und Bezugsquellen, sondern auch eine umfassende Rezeptsammlung. Ein Service, den Anja und Ueli Lässer schätzen: «Unsere Coffee-Hennen schlachten wir nach zwei Jahren auf dem Hof, die Hähne nach siebzehn Wochen. Sie wachsen langsam, haben viel Bewegung, das Futter für solche extensiven Rassen hat nur einen kleinen Proteinanteil – und sie fressen sowieso vor allem Gras, weil sie dieses sehr gut verwerten können. Das alles macht ihr Fleisch anders als das eines schnell gemästeten Poulets», sagt Anja Lässer, die soeben vom Risotto probieren darf. «Oh wow, hast du zum Garnieren noch die Hühnerhaut angebraten? Tolle Idee!» Auch Ueli Lässer scheint

Fortsetzung **Lesen Sie weiter auf Seite 106**

Poulet-Mayo-Sandwich mit Zwiebelpickles und Kresse

Für 6 Sandwiches (Verwertung des Fleisches eines ganzen Zweinutzungs-Suppenhuhns)

Zutaten

- 200 g rote Zwiebeln • 1 dl Balsamico bianco (süss) • 1 dl Wasser
- 1 TL Salz • einige Pfefferkörner • circa 450 g Fleisch vom ausgekochten Zweinutzungs-Suppenhuhn • 1 Eigelb • 1 TL scharfer Senf • 2 Sardellenfilets • ½ Knoblauchzehe • 1 dl Sonnenblumenöl
- 0,5 dl Olivenöl • 1 EL Zitronensaft • 1 TL Worcestershiresauce oder Sojasauce • 2 EL Joghurt nature • Salz und Pfeffer • etwas scharfer Senf (optional) • 12 Scheiben gutes Brot • 2 Handvoll Grosse Gartenkresse (alternativ: Brunnenkresse oder Rucola)

Zubereitung

- 1. Am Vortag** Für die Pickles Zwiebeln schälen und in circa 2 Millimeter dünne Ringe schneiden. Balsamico mit Wasser, Salz und Pfefferkörnern in einem kleinen Pfännchen aufkochen. Vom Herd nehmen, Zwiebeln in den heissen Sud geben. Zugedeckt darin ziehen lassen, bis der Sud abgekühlt ist. In ein verschliessbares Glas füllen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2. Am Serviertag** Für die Poulet-Mayo-Füllung das Suppenhuhnfleisch fein zerzupfen, sodass es eine thunfischähnliche Textur hat. Alternativ das Fleisch mit einem Messer in kleine Stücke hacken.
- 3.** Für die Mayo Eigelb in einer Schüssel mit Senf verrühren. Sardellenfilets sehr fein hacken und zugeben. Knoblauchzehe fein

dazureiben. Wie für eine klassische Mayonnaise Sonnen- sowie Olivenöl zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren mit einem Schwingbesen dazugiesen, sodass eine dicke emulgierte Creme entsteht. Zitronensaft, Worcestershire- oder Sojasauce und Joghurt untermischen.

4. Mayo zum Fleisch geben, gründlich mischen. Masse grosszügig mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit scharfem Senf abschmecken. Idealerweise einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen (Hinweis: Die Poulet-Mayo-Füllung kann zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden).

5. Brotscheiben im Toaster oder der Bratpfanne rösten. Die Hälfte grosszügig mit der Fleischfüllung bestreichen. Die abgetropften Zwiebelpickles und die Kresse auf dem Fleisch verteilen, mit je einer zweiten Brotscheibe belegen. Die Sandwiches leicht zusammendrücken, halbieren und sofort servieren.

Anna Pearsons Tipp «Das Rezept basiert auf der Fleischmenge, die beim Auskochen eines ganzen Zweinutzungs-Suppenhuhns anfällt. Wer weniger Fleisch hat, passt die Mengen der übrigen Zutaten entsprechend an – es ist aber sinnvoll, die gesamte Menge Pickles und Sauce herzustellen und das, was nicht für das Sandwich benötigt wird, für etwas anderes zu verwenden.»



Stimmiges Zusammenspiel von süss-sauer, scharf und mayomild: Sandwich mit Pouletfüllung, Zwiebelpickles und Kresse.



«Ich wollt', ich wär' ein Huhn, ich hätt' nicht viel zu tun»: Auf diese Tiere scheint das nach einem Tag draussen auf der Weide zu passen.



Hereinspaziert in den neuen Hofladen. Im Lädli direkt vor dem Hof sind die Schürberg'schen Produkte täglich in Selbstbedienung erhältlich.

«Beim Produzieren, Verarbeiten und Konsumieren von Lebensmitteln hängt alles zusammen»: Die Zürcherin Anna Pearson setzt sich seit Jahren für eine ganzheitliche und nachhaltige Ernährung ein.



Wo alles wächst und aufwächst, was in den Topf kommt



Stilleben mit Katze: Charly fühlt sich zwischen den herumstehenden Holzkisten und anderen Hofutensilien pudelwohl.

Die Guten ins Schächtelchen: die Eier der Schürberg-Hühner in zarten bis dunkleren Beige- und Brauntönen.



Platz für Tier und Mensch: Den Biohof am Schürberg im aargauischen Gränichen betreiben Anja und Ueli Lässer seit 2022 im Nebenerwerb.



Wo Holz gehackt wird, da fallen Scheite: Hier entsteht auf dem Biohof das Zeug zum Einfeuern.



ESSEN & TRINKEN

Tägliches Salisäge: Die Geissen zählen zu den ersten Tieren, die Lässers auf dem Hof hielten. Tochter Hanna ist mit ihnen aufgewachsen.

Ausgeklügeltes «Toilettensystem»: Ueli Lässer dreht die Kurbel, und schon landet der ganze Mist in der Garett. Ein herausziehbares Mistband unter der Sitzstange macht's möglich.





Pollo bollito mit Salsa verde und Meerrettichsauce

Für 4 Personen (Verwertung eines ganzen Zweinutzungshahns)

Zutaten Salsa verde und Meerrettichsauce

- 20 g altes Weissbrot
- 15 EL Weissweinessig
- 1 Sardellenfilet
- ½ EL Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gekochtes Eigelb
- 60 g glattblättrige Petersilie
- 1,2 dl Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 150 g Sauerrahm
- 150 g Rahmquark
- etwas frischer Meerrettich
- etwas Salz

Zubereitung

1. Einige Stunden vor dem Servieren Für die Salsa verde das Brot in kleine Stücke schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Weissweinessig darübergiessen, gut mischen und 10 Minuten stehen lassen (das Brot sollte sich mit einer Gabel gut zerdrücken lassen – ist es dafür noch zu trocken, etwas Wasser zugeben und nochmals einige Minuten weich werden lassen). **2.** Sardellenfilet, Kapern und Knoblauchzehe zusammen sehr fein hacken. Das gekochte Eigelb in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Die Sardellen-Kapern-Knoblauch-Mischung dazugeben, ebenso die «Brotpaste» und alles gut mischen. Petersilie sehr fein hacken und in die Schüssel geben. Mit dem Olivenöl aufgiessen und alles vermischen (je nach Konsistenz etwas mehr Olivenöl zugeben). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Alternativ kann die Sauce auch im Mixer püriert werden.) **3.** Für die Meerrettichsauce Sauerrahm und Rahmquark verrühren, mit einer Zestenreibe grosszügig frischen Meerrettich dazureiben, mit Salz abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren, ebenso die Salsa verde.

Zutaten Pollo bollito

- 1 ganzer Zweinutzungshahn à circa 1,4 kg
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- einige Thymianzweige
- ½ TL Pfefferkörner
- etwas Salz, zum Würzen des Wassers und Abschmecken der Hühnerbrühe
- 300 g Knollensellerie
- 300 g Karotten
- 500 g Kartoffeln
- einige Stengel Federkohl

Zubereitung

1. Zweinutzungshahn eine Stunde vor Kochbeginn rundherum salzen. Dann in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken (circa 2,5 Liter). Zwiebeln ungeschält vierteln, zusammen mit den

Lorbeerblättern, Thymianzweigen und Pfefferkörnern in den Topf geben, salzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ganz langsam bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen (wichtig: nicht kochen). **2.** Nach 30 bis 45 Minuten mit einem Küchenthermometer an der dicksten Stelle der Brust die Kerntemperatur messen. Bei 62 Grad den Hahn aus dem Topf heben und auf ein Brett legen. Die beiden Brüstli wegschneiden – immer dicht an den Knochen, damit das Fleisch möglichst intakt bleibt –, Haut entfernen und zurück in den Topf geben. Brüstli in eine Schüssel geben, eine Kelle von der durch das Sieden entstandenen Hühnerbrühe darübergiessen (so bleibt das Fleisch schön saftig) und für später bereithalten. **3.** Hahn zurück in den Topf mit der Hühnerbrühe geben. So lange weitergaren, bis die Schenkel weich sind (das ist nach circa 2 Stunden der Fall, wenn man eine Fleischgabel ohne Widerstand in das Fleisch an den Unterschenkeln stechen kann und es sich von den Knochen zu lösen beginnt). Hahn aus dem Topf nehmen und die Schenkel abtrennen. Dabei darauf achten, dass man auch die beiden am Schenkelfleisch befestigten Rückenfilets (Sot-l'y-laisse oder Pfaffenstückchen) mitentfernt. Flügel ebenfalls abtrennen. **4.** Schenkel und Flügel zu den Brüstli in die Schüssel geben und mit etwas mehr Hühnerbrühe aus dem Topf bedecken. Sobald Schenkel und Flügel etwas abgekühlt sind, Haut entfernen, das Fleisch in möglichst grossen Stücken von den Knochen zupfen und in der Schüssel bereithalten. **5.** Haut und Knochen zurück in den Topf geben. Restliche Hühnerbrühe durch ein mit einem sauberen, geruchsneutralen Küchentuch ausgelegtes Sieb in einen zweiten Topf giessen, ebenso die Brühe aus der Schüssel, in der das Fleisch liegt. Bei hoher Hitze einkochen, bis die Brühe sehr aromatisch ist. Mit Salz abschmecken. **6.** Knollensellerie in Stücke schneiden, Karotten wenn nötig schälen, je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln. Federkohl in groben Stücken von den Stielen zupfen. Sellerie und Karotten in der gewürzten Brühe gabelart kochen. Federkohl in einer separaten Pfanne 1 bis 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, aus dem Wasser heben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln danach in der gleichen Pfanne ebenfalls separat garen (sie würden die Brühe trüben). Wenn alle Gemüse gegart sind, die von den Knochen gezupften Fleischstücke und die Kartoffeln in die Brühe geben, alles einmal aufkochen, dann die Hitze ausschalten. **7.** Brustfleisch in breite Streifen schneiden, mit dem blanchierten Federkohl zum Aufwärmen in den Topf geben – das Ganze darf nun nicht mehr kochen, sonst wird das Brustfleisch fest und trocken. **8.** Gemüse und Fleisch auf Tellern verteilen und mit etwas Hühnerbrühe übergiessen. Mit Salsa verde und Meerrettichsauce servieren. Die restliche Brühe noch dazu servieren oder später für ein anderes Gericht weiterverwenden, zum Beispiel für ein Risotto (siehe Rezept rechts).

Anna Pearsons Tipps «Das Rezept ist an das Fleisch von Zweinutzungshähnen angepasst und nicht eins zu eins auf ein schnell gewachsenes Masthuhn übertragbar. Die Kochzeit wäre deutlich kürzer. Und falls ein gefrorener Hahn verwendet wird, diesen 24 Stunden im Kühlschrank oder 6 Stunden in einem mit kaltem Wasser gefüllten Gefäss auftauen.»

Info Wer den Hühnerhaut-Pangrattato für den Risotto zubereiten möchte, entfernt vor der Zubereitung des Hahns bei beiden Brüstli die Haut und bewahrt diese bis zur Verwendung im Kühlschrank auf. Fleischresten vom Pollo bollito lassen sich im Sandwich (Rezept siehe Seite 101) verwerten.

Risotto mit Ofenkürbis, Frischkäse, Portulak und Hühnerhaut-Pangrattato

Für 4 Personen (Verwendung der Haut des Hahns sowie der Brühe, die beim «Pollo bollito» übrig geblieben sind, siehe Seite links)

Zutaten

- Rohe Haut von zwei Hühnerbrüstli eines Zweinutzungshahns
- einige Thymianzweige
- 3 EL grobe Brotbrösmeli
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Kürbis
- Olivenöl zum Beträufeln
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- circa 1,4 l Hühnerbrühe
- 25 g Butter (1)
- 80 g Extrahartkäse am Stück (zum Beispiel reifer Alpsbrinz oder Bio-Parmesan)
- 350 g Risottoreis (zum Beispiel Carnaroli oder Vialone nano)
- 1,5 dl trockener Weisswein
- 60 g Butter (2)
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Frischkäse
- etwas Portulak

Zubereitung

1. Für den Pangrattato Hühnerhaut am Stück einige Minuten bei mittlerer Hitze ohne Fett in einer Bratpfanne anbraten, dann mit einem scharfen Messer in winzige Stückchen hacken. **2.** Thymianblättchen von den Zweigen streifen, fein hacken. Hühnerhaut, Brotbrösmeli, Thymian und Olivenöl in die Bratpfanne geben und einige Minuten rösten, bis alles hellbraun und knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

3. Kürbis entkernen, wenn nötig schälen und in etwa 1 Zentimeter dicke Schnitze schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, grosszügig mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im 230 Grad heissen Ofen (Umluft) circa 20 Minuten braten, bis er gabelart und schön gebräunt ist. Bis zum Servieren im Ofen warm halten. **4.** Für den Risotto Zwiebel fein hacken. Die Hühnerbrühe vom Bollo Pollito aufkochen. In einem Topf Butter (1) schmelzen und die Zwiebeln bei kleiner Hitze circa 10 Minuten darin andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. In der Zwischenzeit den Käse reiben. Wenn die Zwiebeln ganz weich sind, die Hitze aufdrehen und den Reis in die Pfanne geben. Die Reiskörner unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten glasig dünsten. **5.** Mit dem Weisswein ablöschen, Hitze etwas reduzieren und eine erste Kelle Brühe in die Pfanne geben. Nun folgt der knapp 20 Minuten dauernde Garprozess, bei dem unter ständigem Rühren

mit einem Holzlöffel immer wieder eine Kelle Hühnerbrühe zugegeben wird. Wichtig ist dabei die richtige, relativ hohe Temperatur: Es soll in der Pfanne immer schön blubbern. **6.** Nach 15 bis 17 Minuten den Reis ein erstes Mal probieren. Sobald die Körner weich sind, aber noch etwas Biss haben, die Pfanne vom Herd ziehen. Die Konsistenz des Risottos soll leicht flüssig sein oder «all'onda», wie man in Italien sagt, also «wellig». Risotto 1 Minute ruhen lassen. Butter (2) und den frisch geriebenen Käse unter den Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **7.** Zum Servieren den Risotto auf vier Tellern verteilen, Kürbisschnitze, je 1 EL Frischkäse und etwas Portulak darauf anrichten und mit dem Pangrattato bestreuen.

Info In Italien wird der Begriff Pangrattato für geröstetes Paniermehl verwendet. In unserem Rezept steht er für die Garnitur aus den mit Paniermehl vermischten Hühnerhaut-Crumbles.

Beim Risotto mit Ofenkürbis, Frischkäse, Portulak und Hühnerhaut-Pangrattato setzt Anna Pearson auf die Verwertung der Reste von ihrem Pollo bollito. Sowieso: Mit hausgemachter Hühnerbrühe schmeckt der Risotto nur noch besser.

Eier sind beim Kochen und Backen ein wertvolles Gut

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite 100**

gespürt zu haben, dass es etwas zu kosten gibt – gerade kommt er vom Ausmisten des Hühnerstalls, das dank dessen Eigenkonstruktion schnell von der Hand geht. «Wir haben verlernt, dass ein Huhn nicht einfach zart ist, sondern Biss hat. Und das ist nicht das Gleiche wie zäh», erklärt er, nun ebenfalls mit einem Probiertellerchen Risotto ausgerüstet.

Eier aus dem neuen Hofladen

Zweinutzungshähne haben weniger Brust-, dafür mehr und festeres Schenkelfleisch als Masthühner. «Deshalb sollte man sie idealerweise nicht im Ganzen kochen, es braucht andere Garzeiten und oft andere Garmethoden. Auch deshalb war es früher üblich, ein Huhn in zwei Durchgängen zu servieren», erklärt Anna Pearson. So schneide sie bei ihrem Pollo bollito, der auf dem Herd der Lässers neben dem Risotto köchelt, die Brüstli nach spätestens 45 Minuten weg, bevor sie den Rest weiterköcheln lasse. Solche Tipps und Tricks vereint Anna Pearson auf ihrer Plattform – und zum Beispiel auch, wann das Einlegen in Salzlake oder Buttermilchmarinade hilft oder welche Kerntemperatur für welches Stück ideal ist.

Die Lässers lernen in den nächsten Stunden dank Anna Pearsons Menü Fleisch und Eier ihrer Hühner von einer auch für sie ganz neuen Seite kennen. Und im brandneuen Hofladen draussen gibt es jetzt ihre Produkte zu kaufen, wie die Eier der Coffee-Zweinutzungshühner, die – trotz ihres Namens – wirklich nicht nur zum Zmorgekafi passen.

• • •

Biohof am Schürberg, Anja und Ueli Lässer, Schürbergstrasse 14, 5722 Gränichen, www.schuerberg.ch, Hofladen in Selbstbedienung täglich von 7 bis 21 Uhr zugänglich
«Huhn + Hahn», Anna Pearsons Plattform für Kochen mit Zweinutzungshühnern, www.huhnundhahn.ch
Edition gut, Anna Pearsons Bücher, Kochkurse, Rezeptsammlung und Shop, www.editiongut.ch

Cidre-Zabaione-Creme mit Apfelschnitzen und Haselnuss-Biscotti

Für 4 Portionen (vollständige Verwertung von Eiern)

Zutaten Creme und Apfelschnitze

- 75 g Eigelb (circa 3 Stück) • 65 g Zucker
- 80 ml Cidre (zum Beispiel lokaler Cidre von «Siider» aus dem Fricktal) • 10 ml Calvados (optional) • 250 g Mascarpone
- 1 Bio-Zitrone, davon etwas Saft und fein abgeriebene Schale • 500 g Äpfel, säuerliche Sorte • 3 dl Cidre • 50 g Zucker
- 1 Zitrone, nur Saft

Zubereitung

1. Für die Cidre-Zabaione-Creme Eigelb und Zucker in eine kleine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen einige Minuten cremig aufschlagen. Masse in eine kleine Pfanne (idealerweise mit abgerundeten Seitenrändern) umfüllen, Cidre und optional Calvados zugeben und alles mischen.
2. Die nun eher flüssige Masse unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie einzudicken beginnt. Pfanne vom Herd nehmen und Hitze reduzieren, dann zurück auf den Herd stellen. Masse unter Rühren vorsichtig weiter erhitzen, bis sie schön cremig eingedickt ist (Achtung: Sie darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Wer ein Thermometer hat, überwacht die Temperatur damit. Hat die Creme 80 Grad erreicht, ist die Zabaione fertig).
3. Zabaione abkühlen lassen. Mascarpone und circa einen Viertel der Zabaione in eine Schüssel geben, zu einer homogenen Creme verrühren. Restliche Zabaione unterrühren, mit Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.
4. Für die Apfelschnitze Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Cidre, Zucker und Zitronensaft in eine Pfanne geben und aufkochen. Apfelschnitze zugeben und zugedeckt bei niedrigster Hitze pochieren, bis sie

gabelhart sind (das dauert je nach Sorte etwa 10 Minuten). Im Sud abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten Haselnuss-Biscotti

- 100 g Eiweiss (circa 3 Stück)
- 100 g Zucker • 1 Prise Salz • 100 g Mehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Fenchelsamen (Alternative: Anis)

Zubereitung

1. Eiweiss zusammen mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben und steif schlagen. Mehl sieben und portionenweise unter das steife Eiweiss mischen.
2. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Haselnüsse und Fenchelsamen untermischen. Die Masse in eine kleine, mit Backpapier ausgekleidete Cakeform füllen, sodass sie etwa 3 cm hoch gefüllt ist. 30 Minuten im Ofen backen. Etwas abkühlen lassen, dann mit einem scharfen Brotmesser in gleichmässige dünne Scheiben (circa 2 Millimeter) schneiden.
3. Ofen auf 160 Grad Umluft stellen. Scheiben nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und nochmals etwa 15 Minuten rösten – die Biscotti sollten leicht gebräunt, vollständig trocken und knusprig sein. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (Hinweis: Die Biscotti sind in einem luftdichten Gefäss gut 2 Wochen haltbar). Zusammen mit der Cidre-Zabaione-Creme und den Apfelschnitzen servieren.

Anna Pearsons Tipp «Es ist nicht nötig, Zabaione wie in den meisten Rezepten angegeben im Wasserbad zuzubereiten. Rührt man ständig in der Masse und nimmt die Pfanne sofort vom Herd, wenn man befürchtet, dass die Masse zu heiss werden und das Eigelb gerinnen könnte, kann nichts schiefgehen.»

In vielen Dessertrezepten wird nur das Eigelb verwendet. Anders bei dieser samtigen Cidre-Zabaione-Creme mit Apfelschnitzen und Haselnuss-Biscotti: Von den drei verwendeten Eiern kommt hier restlos alles zum Zug.