

Ausgezeichnet

Zugegeben: Das Cordon bleu entspricht kaum dem gängigen Schönheitsideal. Eher kräftig von Statur, mit fülliger Taille und goldbraunem Teint, erinnert das Dickerchen an ein Relikt aus längst vergangenen Zeiten. Doch: Das Pièce de résistance hat die Fettinguisitoren, Cholesterinverteufler und all die anderen Weightwatchers überlebt, wie ein Streifzug durch die Gastronomie der Schweiz zeigt. Gottlob huldigt man hier zu Lande eben inneren statt äusseren Werten – erst recht, wenn es dem kulinarischen Nationalstolz zur Ehre gereicht.

Die Herkunft des Cordon bleu lässt sich historisch nicht belegen. Behaupten zumindest faktenfixierte Erbsenzähler. Aber hallo! Zahlreiche Legenden weisen in die Schweiz. Und, wer bitte schön könnte ein reicheres Rezeptrepertoire aushecken als ein föderalistisch geprägter Geist? Angefangen bei den Grundprodukten: Zwar schreibt die Lebensmittelverordnung Kalbfleisch vor. Aber es werden auch Schnitzel vom Säuli in die Pfanne gehauen, Pouletbrüstli, Rindshuftplätzli, Cervelats oder Fleischkäse für das so genannte Arbeiter-Cordon-bleu sowie Sellerie- und Auberginenscheiben als Vegi-Variante. «Cordons bleus sind wie Pizzas», sagt Christian Flubacher. «Ein Spielfeld mit grenzenlosen Möglichkeiten.» Der Mann muss es wissen: Über Jahre galten sein Restaurant De la Croix-Blanche im jurassischen Undervelier und später die Basler Quartierbeiz Zur Wanderruh als Cordon-bleu-Pilgerstätten schlechthin.

Flubacher geniesst zurzeit ein Sabbatical. Sein Meisterstück zelebriert er jedoch regelmässig im privaten Rahmen. Der Cordon-bleu-Spezialist schwört auf Schnitzel vom Schweinshals, weil sie saftiger seien als jene vom Kalb. Für die Füllung der papierdünn geklopften Plätzli verwendet er gekochten Beinschinken und rezenten, mindestens 18 Monate gereiften Greyerzer. Solche Doppeldecker, wie übrigens alle, die nicht vom Kalb stammen, müssen auf der Speisekarte entsprechend deklariert werden. Ansonsten dürfen Küchenkreative wursteln, wie es ihnen gefällt. Modernisten etwa stopfen das Fleischpäckli mit Chorizo und Taleggio, Serranoschinken und Gorgonzola, Speck und Emmentaler oder Mostbröckli und Appenzeller Käse. Lustig, aber lukullisch eher etwas für Gourmands denn für Gourmets, sind Chrüsümüsi-Kompositionen mit Supplements wie Peperoni, Pilzen und Tomaten. Das Gleiche gilt für Jumbo-Feger im Elefantenohrformat.

Erlaubt ist jede Kombination, die schmeckt

René Torzi beispielsweise, Koch in der Kleinbasler Kneipe Eintracht, präsentierte im April vergangenen Jahres eine Pikanterie, die der Schweiz international Schlagzeilen brachte. Torzis «Mega bleu» wog 115 Kilogramm und hält seither den Weltrekord. Prompt machte die Idee Schule: Anfang September wurde in der Berner Altstadt ein 22 Kilogramm schweres Cordon bleu in mundgerechte Bissen zerlegt, um damit kalorienwillige Passanten zu beglücken. Die Geste sollte Gäste in die neu eröffnete Beiz

Fat 'n'Happy locken.

Ein Stück Fleisch als Wettkampfobjekt

Auch Christian Flubachers Cordon bleu ist rekordverdächtig. Allerdings weniger der Grösse als der Güte wegen. Kleine Kostprobe gefällig? Flubacher zaubert seinen Erfolgsschlager exklusiv für die Saisonküche: Derweil das Fett faucht und zischt wie Gischt, lässt die Herdkoryphäe das Cordon bleu sanft auf den Teller gleiten. «Sobald ein paar Tropfen Füllung herausquellen, ist das Fleisch durchgebraten», erklärt Flubacher das exakte Timing. Was dann folgt, ist Liebe auf den ersten Bissen: Die nussigen Nuancen der ausgebackenen Bröselhülle vermählen sich im Gaumen mit den kräftig würzigen Aromen des Schweinshalses und Beinschinkens, die postwendend im Gehirn Bilder von glücklichen Säuli hervorrufen. Nachhaltig getoppt wird der Schmaus vom Gout des rezent herben Käses, der an Sommerweiden im Greyerzerland erinnert. Umwerfend!

Damit gehört Christian Flubacher selber ein Cordon bleu an die Brust geheftet. Nein, nicht ein Fleischpaket, sondern ein Orden am blauen Band. Das blaue Band wurde im Geiste des Ordre des Chevaliers du Saint-Esprit von Frankreichs Königen honorigen Persönlichkeiten verliehen. Louis XV etwa soll die Köchin seiner Geliebten Gräfin du Barry mit dem blauen Band prämiert haben. In England ist denn auch ein Cordon bleu kein gefülltes Schnitzel, sondern ein Kochkünstler, der an der berühmten Pariser Kochschule «École de Cordon Bleu» sein Handwerk erlernt hat. Dennoch dürfte die Geburtsstätte des Cordon bleu kaum in Frankreich liegen. Schon deshalb nicht, weil die gehobene französische Küche weder Schichtenspeisen noch Paniertes und Frittiertes zu goutieren wusste. Prachtexemplare der Gourmand-Kategorie sind eher Errungenschaften anderer Nationen, wie etwa das Wiener Schnitzel und die Costoletta alla milanese eindrücklich bezeugen.

Berühmtheit mit Schweizer Wurzeln

Die Vermutung liegt nahe, dass ein Schweizer den Startschuss zur Schnitzeljagd abgefeuert hat. Vielleicht der Koch auf der «Bremen»? Als der Schnelldampfer 1929 in Rekordzeit den grossen Teich überquerte und deshalb mit dem Blauen Band ausgezeichnet wurde, verlangte Kommodore Ziegenbein von seinem Westschweizer Smutje ein besonderes Käsegericht zur Feier des Tages. Ergo packte der Koch Käse in aufgeschnittene Plätzli und nannte die Kreation Cordon bleu als Hommage an die errungene Trophäe.

Eine andere Spur führt ins Wallis nach Brig. Dort stand eine Köchin vor dem Dilemma, doppelt so viele Gäste bewirten zu müssen, wie angekündigt waren. Patent schnitt der Profi 60 statt 30 Schnitzel aus dem Schweinscarré und reicherte die Portionen mit Walliser Schinken und Käse an. Et voilà: Das Cordon bleu war geboren.

Bei Küchenkünstlern beliebt als Tüftelobjekt

Die charmante Legende wird im Briger «Schlosskeller» zeitgeistig interpretiert mit einem gerollten Cordon bleu aus Kalbfleisch. Ebenfalls Kalb, aber Filet, verwendet Nik Gygax vom Gasthaus Löwen in Thörigen BE. Das Cordon bleu des 18-Punkte-Kochs erhielt vom «Gault Millau» den Titel Weltklasse. «Das liegt am Käse», meint Gygax. Er verwende eben Alpkäse vom Rämisingume, der nach halbjähriger Lagerung noch ein paar Monate in der Dorfkäserei geschmiert werde mit einer Mischung aus Weisswein, Most, Meersalz, Gewürzen und Kräutern.

Auch Christian Flubacher hält seinen Lieferanten die Treue, obwohl er dafür eigens in den Jura fahren muss: nach Bassecourt zum Metzger Marcel Kottelat, um den gekochten Beinschinken und Schweinshals einzukaufen. Nach Fornet-Dessous zum Käser Daniel Amstutz, dessen Greyerzer die Reise doppelt wettmacht. «Die Basiszutaten verleihen dem Cordon bleu den unverwechselbaren Gout», sagt Flubacher. «Je besser ihre Qualität, desto schmackhafter das Resultat.»