



Die Hühnermagen-Estragon-Suppe verströmt einen etwas altmodischen, leicht medizinischen Duft. (Zürich, 11/2013)

TÁRKONYOS LEVES

Suppe mit Hühnermägen, Estragon, Kartoffeln, grünen Bohnen und Karotten

Die Gans ist in der ungarischen Landwirtschaft omnipräsent. Man sieht kaum einen Hof, zu dem nicht auch ein Gänsestall gehören würde. Und in jedem etwas besseren Restaurant beginnt das Menu fast zwangsläufig mit einem Stück Stopfleber, das gerne mit einem süßlich-sauren Früchtekompott oder einem Tokajer-Gelee serviert wird, und einem nach drei Tagen im Land schon sichtbar an den Hüften und spürbar zum Hals heraus hängt. Da ist es eine willkommene Abwechslung, wenn auch einmal andere Innereien der Gans zu Ehren kommen, wie das im Restaurant *Fehérszarvas Vadásztanya* in Eger geschieht, das in der Zeit vor dem Martins-Tag am 11. November eine ganze Gänse-Spezial-Karte anbietet. Eine schöne Idee, deren Umsetzung aber leider etwas lieblos erfolgt – am Abend des 9. Novembers 2013 auf jeden Fall boten weder der gefüllte Gänsehals (serviert mit Pesto-Toast!), noch die im Ofen getrocknete anstatt gebackene Keule den geringsten Anlass zu glänzenden Augen. Und auch die Estragonsuppe mit Gänse-Magen war keine Freude: eine mit viel Sahne «verfeinerte» Brühe ohne eigenes Aroma, in der Gemüse aus der Tiefkühltruhe, verkohlter Estragon und ein paar viel zu kleine und



Die Streichelstelle | «Auf einer dieser Blößen wölbt sich aus dem Loch heraus eine rundlich und etwas in die Länge gezogene Form. Sie erinnert mich an eine halbierte Birne mit einem leicht unregelmäßig geschwungenen Hals. Auf dieser Rundung wächst ein feines, von der Sonne weitgehend ausgebleichtes und von den ersten Frostnächten des beginnenden Winters...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 9. November 2013



Da Restaurant *Fehérszarvas Vadászta-nya* in Eger im Nordosten Ungarns bietet zu Martini spezielle Gerichte mit Gans an. Dazu gehört unter den Vorspeisen auch eine Suppe mit Estragon und Gänsemagen. (11/2013)



Auch nach der langen Kochzeit hat das Magenfleisch des Huhns immer noch einigen Biss. (Zürich, 11/2013)

FÜR 2–4 PERSONEN

300 g Hühnermägen, gereinigt
 1 Zwiebel (100 g), fein gehackt
 2 EL Bratbutter oder ein anderes Fett
 250 g Kartoffeln, mürbe Sorte, geschält und fein gehackt
 1½ L gesalzene Hühnerbrühe
 2 EL getrockneter Estragon
 100 g grüne Gartenbohnen, geputzt, in knapp 1 cm langen Rädchen
 100 g Karotte, geschält, in 3 mm kleinen Stücken
 Etwas Salz zum Abschmecken

also für das Aroma ziemlich bedeutungslose Schnipsel von konfiertem Magenfleisch herumschwammen. All dies wurde serviert von einem schwitzenden Kellner, dessen gequälte Freundlichkeit sogar dem überteuerten *Bikaver* von *Gál Tibor* eine säuerliche Note verlieh – und wäre da nicht plötzlich ein Musiker aufgetaucht und hätte auf seinem Synthesizer mit viel Vibrato *A bisserl Herzlichkeit* gespielt, dann würde ich mich an dieser Stelle wohl auch noch über den Käseteller beklagen.

Trotzdem fand ich die Idee verführerisch, aus dem Magen (ungarisch *Gyomor*) einer Gans (*Liba*) eine Suppe (*Leves*) zu kochen und sie mit Estragon (*Tárkonyos*) zu würzen. In der Schweiz sind Gänse- oder auch Entenmägen allerdings kaum zu bekommen, weder frisch noch als Confit. Aber in den größeren Supermärkten findet man mit etwas Glück doch meist frische oder wenigstens gefrorene Hühnermägen.

Also habe ich das hier vorgestellte Rezept auf Basis von Hühnermägen und Estragon entwickelt – wobei ich getrockneten Estragon verwendet habe, weil sich dessen Aroma während der langen Kochzeit in der Suppe besser entwickelt als das Parfum des frischen Krauts. Meine *Tárkonyos leves* mit Hühnermägen hat ein sehr spezielles Aroma. Die Nase nimmt zunächst einen fast etwas medizinischen, ein bisschen altmodisch wirkenden Duft wahr, bei dem auch eine Ahnung von Lebkuchen mitschwingt. Im Mund bietet die Suppe eine charakteristische Mischung aus dem speziellen Fleischgeschmack der Mägen und dem Estragon, der sich mit der langen Kochzeit verändert, seine etwas aggressiven Seite weitgehend abstreift und dafür Noten von Marzipan entwickelt. Die Kartoffeln sorgen für eine leicht dickliche Konsistenz – das übrigen Gemüse sollte noch etwas knackig sein.

Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten)

1 | Hühnermägen werden, in der Schweiz zumindest, nur in aufgeschnittenem und gereinigtem Zustand verkauft. Manchmal finden sich trotzdem noch Reste der gelblich-grünlichen Innenhaut des Magens, die man entfernen sollte – ebenso wie allfällige Fettpartien. Mägen halbieren und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2 | Fett erwärmen, Mägen und Zwiebeln darin 5 Minuten andünsten bis die Zwiebel glasig ist und das Fleisch etwas Farbe angenommen hat.

3 | Kartoffel begeben und kurz anziehen lassen. Mit der Brühe ablöschen, Estragon begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und halb zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen.

4 | Bohnen und Karotten dazugeben, nochmals 20 Minuten offen köcheln lassen – bis das Gemüse gar ist, aber noch etwas Biss hat. Mit Salz abschmecken.

Man könnte die Suppe mit Sahne «verfeinern» – doch der Rahm nimmt dem Gericht viel von seinem ganz speziellen Aroma und stellt dafür das Gemüse etwas stärker in den Vordergrund. Eher noch kann man einen kleinen Tropfen Zitronen in die Suppe geben, wobei auch diese Säure eine leichte Verwässerung des Kerngeschmacks bewirkt.