

WELT *am* SONNTAG

Tellerschau

„Million Dollar Chicken“

Von Chef Dan Silverman
„The Stadard Hotel“,
New York

Das Huhn

Es kommt, man kann es gar nicht oft genug betonen, auf die Qualität des Huhns an. Ob man gleich von glücklichen Hühnern sprechen muss – ich finde nicht. Aber ein gesundes Leben muss es hinter sich gelassen haben, sonst schmeckt es eben nicht. Im „Standard“ beziehen wir unsere Hühner von einer kleinen Farm im benachbarten Connecticut. Die Adresse verrate ich freilich nicht, wie Sie ahnen, ist der Konkurrenzkampf der Küchenchefs in New York beinhardt. Apropos: Das Geschmacksgeheimnis unserer Hühner besteht (sic!) in reichlich Auslauf. Durch das viele Herumeiern bekommen sie stramme Muskeln, das lässt sie post mortem saftig schmecken. Die eigentliche Zubereitung ist kinderleicht: Nach dem Abtrennen des Kopfes (ein Huhn ohne Kopf zu kaufen ist Stümperei) wird der Hühnerbauch mit Kräutern gestopft. Dann wird es mit Salz und Pfeffer und Crème fraîche eingerieben. Die Marinade lässt man im Kühlschrank auf die Hühnerhaut einwirken. Dann bei niedriger Hitze, so um 120 Grad, eine Stunde im Ofen garen. Nochmals mit Crème fraîche einpinseln. Dann legt man das Huhn auf Bratscheiben gebettet zurück in den Ofen und grillt es, bis es braun und knusprig aussieht. Das Fett und die herabtropfende Crème ziehen derweil in die Bratscheiben ein. Sie werden zugeben müssen: Der Genuss ist mindestens eine Million Dollar wert! Zum Anrichten zerteilen wir das Huhn in handgerechte Teile – und dann bitte keine Sorge: Beim Niedrigtemperaturgaren bleibt das Fleisch an den Knochen rosé. Aber es lässt sich durch saches Schlenkern ablösen. Und das bedeutet: Es ist auf alle Fälle gar.



Die Fritten

Mir reichen eigentlich schon die gerösteten und mit dem köstlichen Bratsaft vollgesogenen Bratscheiben als Beilage, aber die meisten Gäste verlangt es nach Fritten zum Huhn, und da haben sie Glück, denn ich muss damit gar nicht angeben, ich höre es von anderen: Im „Standard“ machen wir die besten Fritten dieser an Frittenköchen wahrlich nicht armen Stadt: lang, dünn, an den Enden jeweils mit einem Fleckchen Schale belassen, salzig, knusprig und, und, und. Da unsere Küche erstaunlich klein ist, wollen wir uns den Platz nicht auch noch mit einem Kartoffelboy teilen. Wir beziehen die Kartoffelstreifen fix und fertig aus Idaho (wo die mächtigsten Kartoffeln der USA geerntet werden). Das Geheimnis ihrer Knusprigkeit wird ebenfalls mitgeliefert: Sie sind bereits in Kartoffelstärkepulver gewälzt. Probieren Sie DAS doch mal zu Hause aus!

Der Snowpea Salad

Eine goldene Datingregel lautet: Beim ersten Treffen ja keinen Salat bestellen. Ich habe mich mal mit einer Lady getroffen, der fielen teilweise die Blätter aus dem Mund, das lenkte meine Fantasie auf derart abgelegene Bahnen, dass nach dem Essen überhaupt nichts mehr ging. Unser Zuckererbsensalat ist allerdings fool proof, wie man bei uns sagt: Da rieselt nichts von der Gabel und es spritzt auch niemandem das Dressing ins Gesicht. Außerdem geht es schnell: Die Zuckererbsen in möglichst schmale Streifen schneiden, sehr kurz in stark gesalzenem Wasser blanchieren (so kurz, als hätten sie ein Kätzchen versehentlich hingeworfen). Aus Sake, etwas Zucker, Salz und Zitronensaft eine wohlschmeckende Marinade quirlen. Mit gehobelten Radieschen und etwas Sesam über den warmen Schotenstreifen verteilen: That's it!

WELT AM SONNTAG

September 26th, 2010

“Million Dollar Chicken” of Chef Dan Silverman, “The Standard Hotel”, New York

The Chicken

At some point, one cannot stress enough the importance of quality chicken. If never thought I would be speaking directly about happy chickens; but unless they are not allowed to live a healthy life, they will not have good taste. In “The Standard” we get our chickens from a small farm in neighboring Connecticut. I will not reveal their address, as you may suspect, since competition from other New York chefs is tough. By the way: the secret of the taste of our chickens resides (sic!) on their generous discharges. The way they are bred and raised gives them sturdy muscles, which makes them taste juicy post mortem.

The actual preparation is quite simple: After the head is severed (buying chicken without head is not professional), the chicken belly is stuffed with herbs. The chicken is then rubbed with salt, pepper and crème fraîche. The chicken is left in the fridge so the skin can absorb the marinade. Then it's cooked in the oven for one hour at low heat, approximately at 120 degrees. Rub again with crème

fraîche. The chicken is then placed between bread slices and returned to the furnace and cooked until it looks brown and crispy. Meanwhile, the fat and the dripping crème will fall over the bread slices. You will have to admit: the treat is worth at least one million dollars! We cut the chicken into handy pieces and please, no worries: because of the low temperature, the meat at the bone remains rosé but it can be pulled off easily with gentle swings. And that means: in any case, it is well cooked.

The Fries

For me, the roast and the bread slices - impregnated with the delicious roast juice as garnishment - is enough; however, most guests still expect fries with their chicken - and they are lucky, since (this doesn't come from me, but from other people) in “The Standard” we prepare the best fries of this city, which is not short of fries cooks: long, thin, slightly salted, crispy, and, and, and... Since our kitchen is incredibly small, we are not willing to share our limited space with a potato boy. We receive our

potato strips ready and finished from Idaho (where the most powerful potatoes of the USA are harvested). The secret of their crispiness is likewise hereby disclosed: they are rolled in potato cooking powder. Try them out nevertheless at home!

The Snowpea Salad

A golden dating rule says: do not order salad on a first meeting. Once I was with a lady who gently broke the leaves with her mouth, leading my fantasy to remote places which had nothing to do with the meal. However, our sugar pea salad is fool proof, as someone told us once: they don't drip anything from the fork and they don't squirt any dressing to the face. It is also prepared quickly: the sugar peas are cut into strips as narrow as possible, briefly bleached in strongly salted water (as briefly as if you would have inadvertently thrown in a kitten). Then we prepare a good-tasting marinade mixing sake, some sugar, salt and lemon juice, and finally sprinkle some chopped radishes and sesame over the warm strips: that's it!