

Kapaun in drei Gängen

Die Geschichte der Kapaunzucht reicht weit in die Antike zurück. Man sagt, dass auf der griechischen Insel Delos, vielleicht auch bereits in Ägypten, zum ersten Mal Hähne in dieser Form gefüttert wurden. Jedenfalls kam der Brauch über das griechische Festland ins Rom der Kaiserzeit. Noch heute gilt capone in Italien als der klassische Weihnachtsbraten. Früher wurden Kapaune meist am Spieß gebraten oder gedämpft, mit Trüffeln bzw. auch mit Austern.

Wegen seines zarten Fleisches galt der Kapaun als besonderes Schönheitsmittel. Man erzählt sich z.B., dass der auch als Schriftsteller und Naturforscher bekannte englische Admiral Kenelm Gigby (1603–1665), um die gerühmte Schönheit seiner Gemahlin Venetia Anastasia, der Tochter Edward Stanleys, möglichst lange zu erhalten, sie Jahre hindurch nur Kapaune, die mit Vipern gemästet waren, essen ließ.

Verwendung in der Küche

Der Kapaun unterscheidet sich vom Huhn natürlich in erster Linie durch seine Größe. Während Escoffier noch die Meinung vertrat, der Kapaun müsse notwendig im Ganzen zubereitet und serviert werden, beschreibt Ducasse im Grand Livre de Cuisine die Zubereitung der Keulen als Boudin Blanc mit langsam gebratener Brust.

Brust vom Kapaun mit Leipziger Allerlei und Flusskrebse

* * *

Raviolo von Geflügelleber mit Weizengrassaft und Austern-Tempura

* * *

Blanquette von der Kapaunkeule mit Vacluse Trüffel und Schwarzwurzel

Selbstverständlich kommen unsere Vögel aus heimischen Gefilden.

Unser Lieferant Bauer Mann mit seinem Freilandgeflügelhof aus Groß Zimmern legt höchsten Wert auf artgerechte Tierhaltung.

Seine Tiere werden keiner Stopfmast unterzogen. Von Mai bis Oktober, zum Teil auch bis in den Dezember, dürfen die Tiere Gras fressen und Äpfel, die von den Bäumen fallen. Getreideschrot wird nur zu gefüttert, wenn das Gras knapp wird. Die hauseigene Schlachtung vermeidet unnötigen Transportstress. Auch werden die Federn in der betriebseigenen Bettfedernwerkstatt weiterverarbeitet.

Zum Schluss aber das Allerwichtigste: Die außergewöhnliche Qualität der schlachtfrischen Tiere und der hohe Grad der Kochkunst führen zu einem besonderen Geschmackserlebnis für die ganze Familie.

Ganze Kapaune braten wir auf Vorbestellung mit einem Vorlauf von einer Woche.

Ein ganzer Vogel ist ausreichend für 4 bis 6 Personen und kostet 228,- Euro.

Bei 6 Personen entspricht das einem Menüpreis pro Person von 38,- Euro