


Michael Merz

Gastro-Publizist

Feintrinker

Der perfekte Burgunder vom Genfersee

Einer der Kernsätze meines Weingurus Jules Chauvet lautet: «Man muss die Rebe leiden lassen, damit sie sich selbst mühselig jene Nahrung zusammensucht, die ihre Weine gross werden lässt.» Es ist tatsächlich leichter, mit Hilfe von Dünger und Wasser einen rechten Ertrag zusammenzubekommen als durch Ausdünnen, Beschneiden, Ausbrechen höchste Qualität. So wie die Pinot Noir von Christophe Schenk aus dem waadtländischen Villeneuve.

Wir alle wissen: Grosse Pinot Noirs sind selten. Und kommen sie nicht aus dem ursprünglichen Burgund, erst recht. Allerdings liefert Schenk fein zisierte und trotzdem konzentrierte Pinots, die sich mit jenen in Frankreich messen dürfen.

Freimütig steigen rote Beerendüfte, vor allem jene der Wildhimbeere, aus dem Purpur. Himbeeren auch auf der Zunge, dazu frische Geschmackslichter von roter Kirsche und Hagebutte. Toastnoten liegen – zusammen mit etwas Rosenduft – über allen Eindrücken. Sie zeugen vom Ausbau in gebrauchten Fässern. Der Abgang ist lange und bleibt präsent. Ein nächster Schluck kann da nicht weit sein.

All das macht einen spannungsvollen Schweizer Burgunder aus, der sich in den nächsten paar Jahren fabelhaft zu einem Gitzi, einem gebratenen Huhn und wohl auch zu einer Käseschmitze trinken lässt.



pnr 2013, Pinot Noir, Christophe Schenk, Villeneuve
Brancaia, Zürich / 26.50 Franken
www.vinothek-brancaia



Safransuppe mit Hummer und See

Ein Gericht für 4 Personen:

Zutaten

- ▶ **Seezunge:** 1 Seezunge à ca. 400 g; Salz; Butter
- ▶ **Suppenfond:** Gräten der Seezunge; 20 g Zwiebeln, gewürfelt; 20 g Lauch, fein geringelt; 20 g Sellerie, fein gewürfelt; 8 dl Wasser; 5 dl Weisswein, trocken; 1 Lorbeerblatt, frisch; 3 Pfefferkörner; Meersalz; 1 g Safranfäden; 1 EL Noilly Prat; 1 EL Pernod; Butter
- ▶ **Hummer:** 1 Hummer à ca. 600–800 g
- ▶ **Hummer-Kochfond:** Meersalz, Pfefferkörner, 2–3 Lorbeerblätter, 4–5 Wacholderbeeren; Würfel von etwas Sellerie und wenig Rüebli; feine Lauchringe

Zubereitung

Das Abkochen des Hummers:

- ▶ Aus den Zutaten mit Wasser einen Fond

mischen. Zum Kochen bringen. Es soll eine so grosse Pfanne mit so viel Flüssigkeit sein, dass der ganze Hummer darin grosszügig Platz hat! Hummer kopfvoran in den siedenden Fond stecken. Deckel sofort drauflegen. Nach drei Minuten den Hummer herausheben. In Eiswasser sofort abkühlen. Abtropfen. Reservieren.

Der Fischsuppenfond:

- ▶ Seezunge vom Fischhändler enthäuten und entgräten lassen. Sich die Gräten mitgeben lassen. Diese grob zerteilen.
- ▶ Gräten in kaltem Wasser 10 Minuten wässern. Gemüse für den Suppenfond in wenig Butter anziehen, Fischgräte dazugeben. Anziehen. Mit kaltem Wasser ablöschen. Weisswein zufügen. Zum Kochen bringen. Gewürze dazugeben. Zugedeckt zur Seite ziehen. 20 Minuten ziehen lassen. Passieren.
- ▶ Seezungenfilets schräg halbieren.