

Biowein mit Beerenduft

Was hatten Bioweine für ein schlechtes Image. Wenig stabil seien sie, weil bei der Kelterung alles ein wenig Handgelenk mal Pi vor sich gehe. Ja, Bioweine hatten einen schweren Stand und ein Korrektiv ist nur ganz langsam abzusehen. Dabei sind gerade Schweizer Winzer sehr innovativ, wie etwa die Cruchons aus Echichens oberhalb von Morges VD. Sie vinifizieren einen Pinot Noir, nach der Lage Champanel benannt. Ein Wein von herrlich-hellem Purpur und einem Duft wie ein ganzer Korb sonnenwarmer Waldbeeren, sogenannter «fruits rouges». Der erste Schluck schmeckt frisch und entlässt alle jene Geschmäcker, welche rote Sommerfrüchte in sich tragen. Himbeere, Kirsche und Johannisbeere wetteifern miteinander, entzücken den Gaumen, bleiben, bleiben im Rachen hängen und enden mit leichtem Rosenduft. Und verlangen nach grosser bürgerlicher Küche: sonntäglicher Kalbsschmorbraten, Gratin Dauphinois oder fetter Wildschweinbraten, dem die frische Säure des Champanel perfekt bekommt. Und dazu ein Brillat-Savarin, ein Triple-crème-Käse. Oh, là, là! ●



CHAMPANEL 2004

Pinot Noir
Henri Cruchon
Weinhandlung am
Küferweg
Obfelden ZH
22 Franken
www.kueferweg.ch



Wildentrecôte mit Kürbissalat

Rezept für 4 Personen
von Tanja Grandits

Zutaten

Hirschentrecôte: 1 EL Sherry
2 EL Sojasauce (I) | ½ TL Zimtpulver | 2 TL Salz | 3 TL Zucker
500 g Hirschentrecôte | 2 EL Olivenöl (I) zum Braten

Kürbissalat: 500 g Butternusskürbis, gewürfelt (1 x 1 cm)
2 EL Olivenöl (II) | Salz, Mühlenschilf | 1 Rosmarinzwig

Vinaigrette: 100 g Schalotten, gewürfelt | 3 Knoblauchzehen, gewürfelt | 2 EL Ingwer, gehackt
1 rote Chili, fein gewürfelt
200 ml Sonnenblumenöl | 2 EL Sojasauce (II) | 2 EL Balsamico-Essig (I) | 2 EL süsse Chilisauce

Zimt-Balsamico-Garnitur:

400 ml Balsamico-Essig (II)
2 EL Honig | 1 Zimtstange
1 TL Haselnussöl

Zubereitung

Sherry und Sojasauce (I) mit Zimt, Salz und Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Fleisch eine Stunde darin marinieren (1). Herausnehmen, im heissen Olivenöl (I) anbraten (2) und mit restlicher Marinade glasieren. Im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad 15 Minuten ziehen lassen.

Kürbiswürfel z. B. auf ein Backblech geben, so dass alle neben- und nicht aufeinander liegen (3). Mit dem Olivenöl (II) beträufeln, würzen und den

Rosmarinzwig darauflegen. Im Ofen bei 200 Grad 12 Minuten goldbraun rösten.

Für die Vinaigrette Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili im Sonnenblumenöl braten, bis die Schalotten goldbraun sind. Sojasauce (II), Balsamico-Essig (I) und Chilisauce darunterrühren. Kürbiswürfel mit Vinaigrette marinieren.

Für die Garnitur Balsamico-Essig (II) mit Honig und Zimtstange auf ein Drittel einkochen. Stange entfernen. Haselnussöl daruntermischen.

Entrecôte aufschneiden und mit Sauce garnieren. Kürbissalat dazu anrichten.