



## Chinakohlsalat de luxe

Rezept für 4 Personen  
von Daniel Bitterli

### Zutaten allgemein

Ca. 400 g Chinakohl  
6 Bananitos (Zwergbananen)  
6 EL Sultaninen  
Randensprossen

### Zutaten Sauce

1 EL Mayonnaise  
1 EL Joghurt nature  
1 TL Baumnussöl  
1 Orange, nur Saft  
1 Msp. Ingwer, frisch gehackt  
1 Prise Korianderpulver  
1 TL Honig  
Salz, weisser Mühlenpfeffer,  
wenig Cayennepfeffer

### Zubereitung

Chinakohl rüsten, in Streifen schneiden (1), waschen und abtropfen. Für die Salatsauce alle Zutaten von der Mayonnaise bis und mit Cayennepfeffer gut vermischen. Bananitos schälen und in Scheiben schneiden(2). Mit dem Chinakohl und den Sultaninen sowie der Sauce vermengen (3). Dekorativ auf vier Tellern anrichten und mit den Randensprossen garnieren.

### Das passende Getränk

Sissacher Kerner, 2007, aus dem Weingut Daniel Wiedmer, Sissach BL. Blumig, fruchtig, frisch und spritzig,

mit Aromen exotischer Früchte. Ideal zum Apéro und zu Vorspeisen.

Die durch Kreuzung von Trollinger (rot) und Riesling (weiss) entstandene weisse Sorte fand in kurzer Zeit eine enorme Verbreitung. Der deutsche Rebenzüchter August Herold kreierte 1929 die neue Rebsorte. Benannt wurde sie nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner (1786–1862), der u. a. Gedichte und Lieder über Wein verfasste. Heute ist der Anbau stark rückläufig. Im Salmen kostet eine Flasche 46 Franken.

feintrinker  
michael merz

## Lindenblüte, Birne und Litschi

Die wichtigste aller Grundregeln für Weine: Das Ausgangsmaterial sollte mit Respekt gekeltert werden. So können auch aus der oft belächelten Chasselastrabe charaktervolle Weissweine werden.

Henri Cruchon aus Echiens VD pflegt seine Rebberge biodynamisch, baut die Weine dem Traubengut entsprechend aus und erschafft so den fabelhaften «En Mont-de-Vaux – non filtré». Ein Wein, der vor allem von Hefebakterien leicht eingetrübt wird. Diese verleihen dem Wein zusätzliche, wunderbare Geschmacksnuancen. Da sind die Düfte von Lindenblüten, der Geschmack reifer Birnen. Selbst exotische Litschis haben ihren Auftritt. Abgerundet werden diese Eindrücke erst durch appetitliche, leicht brotige Hefenoten und später durch einen trockenen, mineralischen Abgang. Der perfekte Wein zum Aperitif, zu Tapas, in Butter gebrätelten Süswasserfischen, kräuterlastigem Kaninchen – oder Hühnerbraten. ●



**EN MONT-DE-VAUX  
2006**

non filtré  
Henri Cruchon  
Weinhandlung  
Küferweg  
Obfelden ZH  
Fr. 16.80  
[www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)