

Feinrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Was ein Wein so alles kann

Wann ist der Winzer ein Talent und wann wird er zum Versprechen? Talent haben viele. Das Versprechen braucht zur Erfüllung Zeit. **Sven Fröhlich hat dafür zehn Jahre geackert.** Sein Pinot Noir 2017, seine dritte Ernte, steht so burgundisch hell im Glas, dass es den Kenner freut.

Fröhlichs Weine sind also jung, rar und gesucht. Sie sind ungefiltert, **Schönung kennen sie nicht.** Kenner wissen: Dieser Verzicht ermöglicht eine dichtere und grössere Aromenvielfalt und den Zusatz «vegan».

Die Nase erzählt voller Feinheit von roten Sommerfrüchten, dann tauchen aus der Tiefe dunkle Kirschen auf. Frische Zwetschge zieht über den Gaumen, darin tanzen Spitzen von englischer Minze. Die feste Grundierung des Weins erzählt von Russisch Leder. **Kostbar ist das alles.** Und bleibt doch voller Finesse, Delikatesse... Wie es im Grunde genommen die Vorgabe «Burgund» verlangt.

Ein Glas, dazu ein Stück Brillat Savarin. Perfektion. Oder als Ergänzung zu einem Stück gebratenem Turbot vom Grill. Grossartig. **Und schliesslich, ganz zum Ende eines Abends, das letzte Glas...** Was ein Wein so alles kann! ●



Pinot Noir 2017
Fröhlich
Jenins

Vinothek Brancaia
8008 Zürich
34 Franken
www.vinothek-brancaia.ch

Fotos: René Frauenfelder, Paul Seewer



Das perfekte **CEVICHE**

Le Duc war eines der seltsamsten Pariser Restaurants. Es lag am Boulevard Raspail und sah mit seiner Holzverkleidung und den Bullaugen von aussen aus wie ein Boot. Zwei Brüder mit dem äusserst französischen Namen Minchelli betrieben es. Zwei, die nicht nur alles über Meerfisch wussten, sondern auch nur solchen anboten. So begründeten sie zu Beginn der 1970er-Jahre die moderne Fischküche.

Das Lokal servierte erstmals von einem Hauch Olivenöl beträufelten, rohen Loup de Mer. **Es reichte seiner Kundschaft nicht nur rohe Austern, sondern auch andere rohe Muscheln und Langustinen.** Der eine Bruder kaufte täglich die beste Ware ein und bediente die Kasse. Der andere lebte quasi in der Küche. Es war Arbeitsteilung vom Feinsten.

Bald schon besuchten andere Köche das Duc. Fredy Girardet liess von dort täglich frische Fische nach Genf einfliegen. Das Mövenpick fand, für Zürichs Locanda genüge einmal die Woche.

Die wichtigste Lektion der beiden bekam ich nicht beim gemein-

samen Besuch des grossen Marktes von Rungis in aller Herrgottsfrühe, sondern in der Küche. Sie lautet:

■ Roher Fisch darf niemals mit Eis in Berührung kommen, weil er dabei quasi verbrennt.

■ Es ist eine Todsünde, rohen Fisch mit Zitronensaft zu säuern, weil ihn dieser quasi kocht und damit Frische, Struktur und Geschmack verloren gehen.

Was uns nach Luzern ins Maihöfli bringt, wo Oscar de Matos den Kochlöffel auf spanische Weise äusserst virtuos schwingt. **In seiner Bodega Espanola serviert er etwa Ceviche - und diese wird so gesäuert, wie es die Minchelli absolut nicht mochten.** Was damit zu tun hat, dass die Ceviche ein peruanisches Gericht ist und dort selbst der frischeste Fisch rasch verdirbt, weil das Land auf klimatisch eher aufgeheizten Breitengraden liegt. Deshalb beträufelt man ihn nicht nur mit Limettensaft, man mariniert ihn sogar darin. Sicher ist sicher.

Meisterkoch de Matos kauft für seine Ceviche Jakobsmuschelnüsse, die frisch, tiefgefroren oder

in Salzlake konserviert zu kaufen sind. **Frisch ist am allerbesten, vor allem in jenen Monaten, in denen die Kälte zu uns kommt, also ab September bis ins Frühjahr im April.** Er schneidet das Muschelfleisch der Höhe nach in vier Scheiben und mariniert diese im letzten Moment für etwa 2 Minuten in einer ganz besonderen Marinade.

Vorher hat er 200 g geschälte Süsskartoffeln in 5-mm-Würfel geschnitten und diese über dem Dampf oder im Salzwasser weich gekocht. Dann zupft er die Blättchen von 20 g frischem Koriander, schneidet etwa 20 g dünne Ringe von roten Zwiebeln, vermischt alles mit einer kleinen, sehr fein gehackten Chili und 0,5 dl frisch gepresstem Limettensaft. Jetzt kommen die Jakobsmuschelscheiben dazu. 2 Minuten Marinadebad folgen.

2 EL der weich gekochten Süsskartoffeln werden zerstampft und in einen Dressiersack gefüllt. Die restlichen Kartoffelwürfel kommen zu den Muschelscheiben und Gewürzen. Mit Salz abschmecken und in vier Portionenschalen füllen. Mit dem Spritzsack einige Rosetten Süsskartoffelstampf draufspritzen. Muchas Gracias, Oscar! ●

www.restaurantmaihoeffli.ch