

# Sommerliche Skandale



## Geniessen mit Wolfgang Fassbender

Sommermonate sind ein Segen für die Gastronomie. Bei den Kunden steigt das Adrenalin, die Kreditkarten sitzen locker, die Ansprüche werden zurückgefahren. Viele Gäste geben sich damit zufrieden, dass ihnen jemand überteuerten Aperol Spritz mischt und eine uninteressante Speisekarte hinhält.

Tatsächlich verführen die schönen Wochen viele Gastronomen dazu, ihre Leistungsbereitschaft zu reduzieren; Resteverwertung paart sich mit euphemistischen Anpreisungen. «Feine Spargelsuppe» ist dann mit «Mischung aus viel zu lange gekochten Spargelschalen und ganz viel Rahm» zu übersetzen.

Zudem kaschieren manche Köche den Mangel an hochwertigen Zutaten mit alberner Kreativität. Am traurigsten fallen Terrassen- und Sommerspeisekarten beim süssen Abschluss aus. Wie wäre es mit Panna cotta, mit der man notfalls Scheiben einwerfen kann? Mit Crema catalana, die in der Küche aus zugekaufter Grundmasse angerührt wurde und deshalb die Bezeichnung «hausgemacht» trägt? In der Tat, ein sommerlicher Skandal!

Es sind allerdings ausgerechnet die Desserts, die Anhaltspunkte liefern, um die Spreu vom Weizen zu trennen. Es punktet der Wirt, der saisonalen Streuselkuchen anbietet, mit hausgemachter Glace wirbt oder den Namen des Eislieferanten nennt. Tipp Nummer zwei betrifft die Getränke: Ein Gastronom, dem auf die Frage nach alkoholfreien Drinks nur Cola einfällt, sollte mit Vertrauenszug bestraft werden. Wer hingegen hausgemachten Eistee serviert, dürfte auch bei den Speisen mehr als das Übliche leisten.

Doch die Recherche beginnt schon bei den angestaubten Speisekartenvitrinen, die höchste kulinarische Gefahr andeuten. Und was die unseligen Plasticstühle angeht: Sieht man solche, heisst es, das Weite zu suchen. Wer keinen Wert auf die Schönheit seiner Terrasse legt, dürfte auch in der Küche nur zum Allernötigsten motiviert sein.

*Empfehlenswerte Sommerspeisekarten:*  
[fahr-sulz.ch](http://fahr-sulz.ch), [fraugerold.ch](http://fraugerold.ch), [kartause.ch](http://kartause.ch)



CHEZ CHRISTINA

## Lammkoteletts an Whiskymarinade

### Kochen mit Christina Hubbeling

**Zutaten für 4 Personen (12 Stück)**  
**Zubereitung in zirka 20 Minuten**  
**Ruhezeit 20 Minuten**

½ Bio-Zitrone, Saft und abgeriebene Schale  
2 EL Rapsöl  
3 EL Whisky  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
2 EL brauner Rohrohrzucker  
1 TL Tomatenmark  
¼ TL Rosmarinpulver  
1 Prise Piment d'Espelette  
12 Lammkoteletts  
Fleur de Sel  
Einige Zweige frischer Rosmarin

#### Zubereitung

Zitronensaft und -schale, Rapsöl, Whisky, Schalotte, Knoblauch, Zucker, Tomatenmark, Rosmarinpulver und Piment d'Espelette miteinander in einer Schüssel verrühren. Die Fleischstücke in Tiefkühlbeutel geben, die Marinade auf die Beutel verteilen. Die Luft aus

den Beuteln streichen und die Beutel gut verschliessen. Die Koteletts durch den Plastic von aussen mit den Händen sanft kneten, damit sich die Marinade um die Fleischstücke verteilt. Das Fleisch im Beutel 20 Minuten bei Raumtemperatur marinieren lassen. Die Stücke aus den Beuteln nehmen, die Marinade sorgfältig abstreifen. Auf dem heissen Grillrost auf beiden Seiten je zirka 3 Minuten grillieren. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel würzen und mit frischem Rosmarin servieren.

#### Anmerkung

Lammkoteletts werden beim Metzger meist am Stück mit etwa acht Rippenknochen als Lamm-Rack verkauft. Sie können das Fleisch natürlich auch als Ganzes am Stück zubereiten (es benötigt etwas länger auf dem Grill) und erst nach dem Grillieren in Koteletts zuschneiden. Wer Wert auf einheimisches Fleisch legt, muss sich allerdings noch etwas gedulden: Im Moment gibt es kaum Schweizer Lamm im Angebot, sondern vorwiegend Fleisch aus Neuseeland, Australien oder Irland. In der Regel ist das Fleisch von Schweizer Lämmern ab September wieder erhältlich. Es schmeckt dann besonders würzig, ist gesund und fettarm. Denn die meisten Lämmer verbringen den ganzen Sommer auf saftigen Alpweiden und ernähren sich rein natürlich von Gras und Kräutern.



# Die Schweiz im Fokus



## Degustieren mit Peter Keller

### FRAGE DER WOCHE Blanc de noir

#### Wie wird aus dunklen Trauben ein Weisswein? Wie schmeckt er? *Stephanie M., per E-Mail*

Weissweine aus roten Trauben werden Blanc de noir genannt. Der

Ausdruck stammt aus der Champagne. Einen Weissen aus Trauben mit dunkler Beerenhaut zu produzieren, gelingt nur, wenn man die Trauben nach der Lese sehr schnell abpresst. Das Fruchtfleisch, aus dem der Saft rinnt, ist farblos. Die Farbstoffe sitzen in der Beerenhaut. Meistens wird für einen Blanc de noir zweitklassiges, oft fäulnisanfälliges Material verwendet, weil die besten Trauben – logischerweise – für den Rotwein gebraucht werden. Der Winzer kann aber mit Aktivkohle Fäulnis oder Farbtöne entfernen. Damit geht auch ein grösserer Teil der Frucht verloren.

Das Resultat ist ein dünner, neutraler Wein ohne Gerbstoffe. In der Schweiz nimmt man oft Blauburgunder-Trauben. Bekannt ist auch der weisse Merlot aus dem Tessin. (kep.)

Fragen an: [wein-keller@nzz.ch](mailto:wein-keller@nzz.ch)

**B**

Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf [bellevue.nzz.ch](http://bellevue.nzz.ch)

Mit einer phantasievollen Weinauswahl können sich Restaurants positionieren und Gäste anziehen. Gefragt sind keine Bibeln mit 1000 und mehr Positionen, sondern ein überschaubares Sortiment, das preislich fair kalkuliert ist. Wer den Einstandspreis mit dem Faktor 3 oder gar 4 multipliziert, wird zu Recht auf seinem Lager sitzenbleiben. Der Schweizer Sommelierverband und die Zeitschrift «Vinum» zeichnen mit dem «Swiss Wine List Award» jedes Jahr attraktive Weinkarten aus.

In der Kategorie «Gutbürgerliche Küche» hat 2018 das Restaurant Zwysyghaus in Bauen (UR) ([zwyssyghaus.ch](http://zwyssyghaus.ch)) gewonnen. Das Angebot umfasst rund 400 verschiedene Weine, die zu hoch attraktiven Preisen bestellt werden können und fein säuberlich nach Ländern gegliedert sind. Erfreulicher- und richtigerweise steht die Schweiz im Fokus. Ein Viertel des Sortiments widmet Gastgeberin Angela Hug dem einheimischen Schaffen. Dabei reiht sie

nicht einfach berühmte Namen auf, sondern sorgt für eine spannende Mischung von Spitzenwinzern wie Georg Fromm aus der Bündner Herrschaft und Spezialitäten wie dem Weisswein Lafnetscha 2014 des Walliser Guts Chanton Weine (68 Fr.).

Ich würde aber auch den frischen Müller-Thurgau 2015 von Schloss Bachtobel aus dem Thurgau (52 Fr.) oder Pinot Noir Barrique 2015 vom Urner Weingut zum Rosenberg (68 Fr.) probieren. Schön, dass selbst die Einheimischen zum Zuge kommen. Wen mehr nach Süden gelüftet, ist mit dem Arco Tondo 2012 (Merlot, Cabernet Franc) von der Tessiner Tenuta San Giorgio (88 Fr.) bestens bedient.

Das «Zwysyghaus» setzt stark auf europäische Provenienzen. Deutschland und Österreich sind bei den Weissen prominent vertreten. So sollte man etwa den Riesling Leckerberg Grosses Gewächs 2014 von Stefan Winter aus Rheinhessen (68 Fr.) nicht verpassen. In Sachen Rot trumpfen Italien, Frankreich und Spanien auf. Meine Geheimtipps: der Cerasuolo di Vittoria 2014 der Azienda Agricola COS aus Sizilien (59 Fr.), der Beaujolais Morgon 2014 von Georges Descombes (62 Fr.) und El Terroir 2013 der Domaines Lupier aus Navarra (61 Fr.).



Pinot Noir Barrique 2015,  
Weingut zum Rosenberg,  
Restaurantpreis: 68 Fr.



Müller-Thurgau 2015,  
Schlossgut Bachtobel,  
Restaurantpreis: 52 Fr.



Im Restaurant Zwysyghaus gibt es neben einer schönen Aussicht auf den Urnersee eine tolle Weinkarte.