



HEILIGE NACHT, GENUSSVOLLE NACHT



«Lang nach Mitternacht noch glänzten die Fenster des Hauses golden, und golden strömte Gesang hinaus in die Winterluft» – so endet Tania Blixens Erzählung «Babettes Fest» über ein lukullisches Diner der besonderen Art. Exquisites wird an den Festtagen auch bei den Schweizer Winzerinnen und Winzern aufgetischt. Und wenn es um die begleitenden Getränke geht, sind sie sowieso im Vorteil: Denn unter ihren Stuben reifen tausende von Flaschen Wein! VINUM schaute vier Schweizer Winzerfamilien beim Zubereiten ihres Festtagsmenüs über die Schultern. Entstanden ist ein Diner der besonderen Art – zur Nachahmung wärmstens und festlichst empfohlen.

Text: Thomas Vaterlaus, Bilder: Hans-Peter Siffert



Foto: Gettyimages/Muenz



*

*



*

«Weil wir die Tradition von Hans Ulrich Kesselring, von jedem Bachtobel-Wein genügend Flaschen zurückzulegen, weiterführen, haben wir ein reiches Archiv, in das wir uns an Weihnachten gerne vertiefen. Und wenn uns danach ist, finden wir im Keller auch anderes, etwa aus Frankreich.»

*

*

ZUM APÉRO

W eihnachten beginnt im Schlossgut Bachtobel schon mitten im Dezember, nämlich an jenem Abend, wenn im Schloss das Adventsfenster beleuchtet und der ganze Hof festlich illuminiert wird. Rund 50 Bekannte aus dem Dorf versammeln sich dann zu Glüh-Marc (aus Bachtobel Marc, Wasser, Zitronen, Orangen und Honig) und Suppe. Wenn dann die Festtage kommen, zieht es Ines Rebenrost (Kellermeisterin) und ihren Partner Philipp Gfeller (Winzer) in die Ferne, während Johannes Meier, Patron in achter Generation, mit seiner Familie im Schloss verweilt. Dazu gibt es Bachtobel-Weine und anderes, was im Keller liegt, etwa Gewächse aus dem Fundus seines Vaters. Nur den Champagner musste er früher immer dazukaufen. Heute keltert die Bachtobel-Crew aber mit dem Mousseux «MX» seit kurzem selber einen hervorragenden Schäumer. Den Tipp zum hier präsentierten Apéro-Häppchen bekam er übrigens von Ines und Philipp, die das Gericht im Restaurant «Ratanà» in Mailand zu einem Franciacorta serviert bekommen. «Fast hätte ich mich zu Blätterschnecken oder Canapés hinreissen lassen, doch diese Mariage ist definitiv viel besser, denn die Süsse der Paprika und das Salzige (aber nicht zu «Fischige») der Sardellen ergeben im Zusammenspiel mit dem sehr trockenen «MX» mit nur fünf Gramm Dosage einen animierenden Kick», sagt er. Auch wir sind überzeugt: Mit so einem Einstieg kann beim Weihnachts-Menü nichts mehr schiefgehen!

Johannes Meier
Schlossgut Bachtobel
in Weinfelden (TG)



Der Wein

Schlossgut Bachtobel «MX» Mousseux

Der nicht deklarierte 2014er Jahrgangsschäumer besteht aus 60 Prozent Pinot Noir aus einer Vorlese und 40 Prozent Chardonnay (Champagner-Klon) aus einer Parzelle, wo früher Pinot nur schlecht ausreifte. Für den Schäumer, der 30 Monate auf der Hefe lag, ist das ideal. In der Nase zeigen sich dezent herbale Noten und ein Hauch von Brot und Toast. Im Gaumen geradlinig, temperamentvoll und keck. Seit dem Jahrgang 2017 dominiert übrigens der Chardonnay in der Assemblage, und der Pinot-Grundwein wurde im Tonneau ausgebaut.

www.bachtobel.ch

*



Das Gericht

GRILLIERTE PEPERONI MIT SARDELLEN-FILETS

*

Zutaten für 4 Personen

- 2** rote Peperoni
- 5** Scheiben Pumpernickel-Brot
- 50 g** Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Glas** Sardellenfilets
(min. 20 Stück) Die besten Sardellen kommen aus Spanien; es lohnt sich, die gute Qualität aus dem Feinkostladen zu besorgen. Vegetarische Alternative: 1 Glas gesalzene Kapern.
- 3** Zweige Oregano
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Peperoni halbieren und die Kerne entfernen. Mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, leicht mit Olivenöl beträufeln. In der Ofenmitte bei 200 Grad grillieren, bis die Haut Blasen wirft. Das dauert circa 25 Minuten. Die Haut darf da und dort schwarz sein. Die grillierten Peperoni mit feuchtem Haushaltspapier oder Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Anschliessend die Häute abziehen und das Peperonifleisch in Quadrate mit circa 3 cm Seitenlänge schneiden. Die weiche Butter mit dem elektrischen Handrührer aufschlagen, bis sie luftig und weiss ist. Aus dem Pumpernickel-Brot mit einem runden Ausstecher (Durchmesser circa 4 cm) 20 Rondellen ausschneiden. Alternativ 20 Quadrate mit circa 4 cm Seitenlänge schneiden. Die Sardellenfilets aus dem Öl nehmen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

ANRICHTEN

Mit einem Kaffeelöffel oder noch besser mit einem Spritzsack etwas geschlagene Butter auf die Pumpernickel-Rondellen geben (nicht sparen!), grosszügig mit Peperoni belegen, etwas Pfeffer draufgeben, mit Sardellen-Filet oder zwei gesalzene Kapern ergänzen und mit einem kleinen Oregano-Blättchen garnieren.

*



ZUR VORSPEISE

Antoine und Irene Kaufmann

Weingut Klus 177

in Aesch (BL)

Verfeinerte Küche und gute Weine haben in diesem Weingut eine lange Tradition, wurde es doch früher vom charismatischen Winzer Kurt Nussbaumer geführt, während seine Frau, die Spitzenköchin Josy Nussbaumer im Haus nebenan Haute Cuisine zelebrierte. Jetzt haben Antoine und Irene Kaufmann das idyllisch an der Südflanke des Klusberges gelegene Gut aus einem langen Dornröschenschlaf geweckt, den Rebsortenspiegel optimiert und den Betrieb auf biodynamischen Anbau nach Demeter-Richtlinien umgestellt. Schon nach drei Jahren zeigen sich ihre Weine in Topform. Zuvor haben die beiden 18 Jahre in der Provence gelebt, wo Antoine das Delinat-Weingut Château Duvivier führte, während Irene im eigenen Clos d'Auquier bei Cotignac die Stellung hielt. Kennen gelernt haben sich der Winzer und seine aus Malaysia stammende Frau, die als Flugbegleiterin bei Singapore Airlines und Cathay Pacific in die Weinkultur eintauchte und später als Bankerin in Hongkong arbeitete, an der Université du Vin in Suze-la-Rousse. Nach zwei Jahrzehnten in ihrem abgelegenen Provence-Paradies waren sie reif für eine neue Challenge, sahen sich in Neuseeland und im Okanagan Valley in Kanada um und landeten schliesslich in der Klus bei Aesch im Baselland, keine zehn Kilometer von Biel-Benken, wo Antoine aufgewachsen ist. Logisch feiern sie Weihnachten mit der ganzen Kaufmann-Familie. Das Weihnachtsmenü spiegelt ihren abenteuerlichen Werdegang. Foie gras aus Périgord darf nicht fehlen, aber als Ausgleich braucht den asiatischen Kick, etwa mit diesem Gericht, das mit seinem «Sweet & Sour»-Touch perfekt zum Le Blanc mit seiner dezenten Frucht und der cremigen Saftigkeit harmoniert.



Der Wein

**Klus 177
Le Blanc 2018**

Komplex gebaute Cuvée aus Rauschling von über 35-jährigen Stöcken, Sauvignier Gris und Gutedel, sechs Monate im grossen Holzfass auf der Vollhefe mit Bâtonnage ausgebaut. Aromen von reifem Kernobst, dezente Agrumen, ein Hauch von Würze. Im Gaumen von saftiger Säure, cremigem Schmelz und einem Hauch von Rauch geprägt.

www.klus177.ch

Das Gericht

KING CREVETTES SÜSSSAUER



Zutaten für 4 Personen

- 8** Tigergarnelen
- 50 g** frischer Ingwer, in dünnen Scheiben
- 3** rote Chilischoten, in dünnen Scheiben
- 1** Bund Frühlingszwiebeln, in dünnen Scheiben, weissen und grünen Teil trennen
- 150 ml** Ketchup
- 100 ml** Balsamico-Essig
- 2 EL** 2 EL brauner Zucker
- Olivenöl
- Mirin (süsser japanischer Reiswein)
- Sojasauce
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Korianderblätter zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Ketchup, Balsamico-Essig, brauner Zucker, frisch gemahlener Pfeffer und etwas Sojasauce sowie Mirin so verquirlen, bis ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Süsse und Säure entsteht. In einer kleinen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den weissen Teil der Frühlingszwiebeln leicht anbraten. Die süsssaure Sauce dazugeben und umrühren, bis sie kocht. Dann vom Herd nehmen und beiseitestellen. Garnelen waschen und alle Schalen entfernen, aber Kopf und Schwanz nicht entfernen, denn sie geben der Sauce den bestmöglichen Geschmack. In einer Pfanne wieder etwas Olivenöl erhitzen und darin den geschnittenen Ingwer und die Chilischoten braten, bis sie bräunlich sind und die ganze Küche nach Ingwer riecht. Die Garnelen dazugeben und sie auf jeder Seite eine Minute lang bei starker Hitze anbraten, dabei etwas Sojasauce und Mirin dazugeben. Danach die Garnelen in die erhitzte süsssaure Sasse geben. Die Hitze reduzieren und das Ganze fünf bis acht Minuten ziehen lassen. Die Garnelen mit der Sauce auf den Tellern anrichten und mit den Korianderblättern, den Scheiben der grünen Frühlingszwiebeln und den Chilischoten dekorieren. Heiss servieren.





*«An Weihnachten haben wir die Musse, auf unsere Wein-
vergangenheit zurückzublicken, wir trinken gerne ältere Jahr-
gänge, die ich in der Provence gekeltert habe, in Château
Duvivier oder unserem ehemaligen Gut Clos d'Auquier.»*



«Wichtig ist, dass an Weihnachten viele Flaschen auf den Tisch kommen und jeder viel genießt, viel probiert und viel redet. Wein ist halt einfach ein perfekter Gesellschafter, das zeigt sich jeweils schon am Apéro, der eigentlich immer viel zu lange geht...»



Der Wein

Le Petit Château Initial 2014

Eigenständige Assemblage aus Diolinoir (43%), Merlot (25%), Syrah (20%) und Cabernet Sauvignon (12%), die 36 Monate behutsam im Holz ausgebaut wurde. Vielschichtige Aromen von roten und dunklen Beeren, besonders Waldbeeren, schwarzen Kirschen und Lakritze, dazu florale Noten und eine Spur schwarzer Pfeffer. Im Gaumen sehr klar strukturiert, mit griffigem, feinkörnigem Gerbstoff und einer tragenden Säure.
www.lepetitchateau.ch



Das Gericht

SCHWEINEFILET MIT BÉNICHON- SENF-SAUCE, GEFÜLTEM SELLERIE UND KARTOFFELSTOCK AUS BLAUER ST. GALLER

Zutaten für 4 Personen

- 1 Schweinefilet, circa 500 g
- 1 kg Kartoffeln «Blaue St. Galler»
- 4 kleine Sellerieknollen
- 300 g Blattspinat, tiefgekühlt
- 100 g Mascarpone
- 30 g geriebener Greyerzerkäse
- 2 dl Fleischbouillon
- 1 dl Weisswein
- 3 dl Milch
- 2.5 dl Doppelrahm
- 2 Zwiebeln
- 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Bénichonsenf
- 1 Knoblauchzehe
- Butter
- Bratbutter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weisser Pfeffer
- Muskat



ZUBEREITUNG SCHWEINEFILET MIT SAUCE

Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Bratbutter fünf Minuten rundherum anbraten. Dann das Filet auf der vorgewärmten Platte im Ofen bei 80 Grad rund 1½ Stunden garen lassen. Die fein gehackte Zwiebel im Bratensatz andünsten, mit Weisswein ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen. Den Doppelrahm und den Bénichonsenf dazugeben und kochen lassen, bis die Sauce cremig abbindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUM HAUPTGANG

Anni und Fabrice Simonet

*Le Petit Château
in Môtier (FR)*

Weihnachten ist bei den Simonets sprichwörtlich eine grosse Sache. Zum Glück haben sie ein grosses Haus. Denn am 24. Dezember sitzen bei ihnen jeweils zwischen 18 und 20 Personen am Tisch. Die Eltern, die Kinder mit ihren Ehepartnern und deren Kindern, Tanten, Onkel, Cousins mit und ohne Begleitung. Ein Onkel aus Genf, der früher Metzger war, bringt Foie gras in ausreichender Menge sowie eigens gefangene und geräucherte Fische. Ansonsten gibt Fabrices Mutter Anni in der Küche den Ton an. Ein Glücksfall, bewies sie doch schon bei «SRF bi de Lüt - Landfrauenküche», dass sie eine begnadete Köchin ist. Ihr Auftritt brachte dem Gut viel Publizität ein. Kein Wunder, denn Winzerfamilien, in denen noch sehr gut gekocht wird, sind zweifellos sehr sympathisch. Zum Parade-Rotwein des Gutes, dem exklusiven Initial, kocht sie für dieses Weihnachtsmenü einen hundertprozentig schweizerischen Hauptgang. Das Filet stammt von einem Schwein, das im nahen Witzwil draussen auf der Weise rumtollte. «Ich seh die Viecher immer, wenn ich mit dem Auto vorbeifahre», sagt Fabrice Simonet. Auch der Moutarde de Bénichon (Kirchweihen-Senf) ist eine Freiburger Spezialität. Und der Kartoffelstock stammt von Schweizer Bergkartoffeln der Sorte «Blaue St. Galler». Für Fabrice ist die Mariage perfekt. «Der 2014er Initial ist ein temperamentvoller Wein voller Dynamik und mit einer überraschend knackigen Säure. Das harmoniert wunderbar mit diesem kräftigen, aber sehr saftigen, weil bei tiefer Temperatur gegarten Fleisch, verfeinert mit der pikanten Senfsauce.»

ZUBEREITUNG KARTOFFELSTOCK

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in siedendem Salzwasser bei mittlerer Hitze ohne Deckel rund 25 Minuten weich kochen. Wasser ablassen und Restfeuchtigkeit verdampfen lassen. Kartoffeln durchs Passivite zurück in die Pfanne drücken. 2 bis 3 dl heisse Milch unterrühren. Mit 50 Gramm Butter, frisch gemahlener Muskatnuss, weissem Pfeffer und Salz verfeinern.

ZUBEREITUNG GEFÜLLTER SELLERIE

Sellerieknollen schälen und in kochendem Salzwasser (ergänzt mit dem Saft einer Zitrone) 25 Minuten knapp weich garen. Die Knollen halbieren und bis auf einen 1 cm breiten Rand aushöhlen. Das ausgelöste Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in Butter andünsten. Den angetauten Spinat beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten gedeckt dünsten. Dann Mascarpone und Selleriewürfelchen beifügen und wenn nötig nachwürzen. Die Masse bergartig in die Selleriehälften füllen und mit Käse bestreuen. Die gefüllten Sellerie in eine Gratinform stellen und mit Bouillon umgiessen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten lang überbacken.



ZUM DESSERT

«Ob unser traditionelles Weihnachtsessen auch wirklich auf den Tisch kommt, hängt massgeblich von meinem Mann ab», sagt Susi Steiger-Wehrli. Denn der ist eben nicht nur Winzer und ein begnadeter Koch, sondern auch Jäger. «Wir wünschen ihm immer Waidmannsheil, denn nur dann gibt es unseren geliebten Rehrücken.» Im Hause Wehrli muss niemand gross überlegen, was er an Weihnachten macht. Denn die Grossfamilie, die zusammen das 11,5 Hektar umfassende Gut führt, feiert auch zusammen. «Irgendwo an einem Strand in der Karibik zu liegen, ist für uns alle absolut undenkbar», sagt die dynamische Winzerin, die in der Küche das Zepter ganz ihrem Mann überlässt. Aus gutem Grund: Denn Franz Steiger war lange Jahre Spitzenkoch, etwa im «Widder» in Zürich, im «Bürgenstock» und schliesslich fünf Jahre als Chefkoch im «Hirschen Erlinsbach». Dann lernte er Susi Wehrli kennen und wurde Winzer und Hauskoch. Im «Rebhüsl» der Wehrli, wo eine kleine, aber feine Küche nach seinen Vorstellungen realisiert werden konnte, zelebriert er viermal jährlich ein besonderes Wine & Dine. Für das Weihnachtsmenü kreiert er zum Wehrli-Süsswein eine weihnachtliche Dessertsymphonie. Im Zentrum der Mariage stehen geschälte Orangen, die zuvor drei Tage lang in Rotwein und Orangensaft eingelegt worden sind. Der Geschmack der raffiniert verfeinerten Orangen harmoniert perfekt mit dem edelsüssen Pinot, der sich nicht in erster Linie durch eine opulente Süsse, sondern über seine straffe Säure definiert.



Susi und Franz Steiger-Wehrli

*Wehrli Weinbau
in Küttigen (AG)*



Der Wein

Wehrli Weinbau AG Wehrli's Symphonie 2013

Ein reinsortiger Pinot Noir, die sorgfältig selektionierten Trauben werden in Kistchen ausgelegt und während drei Tagen gefroren. Ausgebaut wird das Elixier im Stahltank. Aromen von Quitten, Aprikosen und Pfirsich. Auch ein Anflug von Trockenfrüchten und Honig. Zeigt im Gaumen ein tänzerisches Spiel zwischen Fruchtsüsse und anregender Säure.

www.wehrli-weinbau.ch



«Wir beginnen immer mit unserem Schaumwein und beenden das Weihnachtsfest meist auch mit älteren Jahrgängen von uns. Dazwischen gibt es Weine von unseren Schweizer Kollegen wie Martin Wolfer oder Martin Donatsch.»



ZUM GERICHT →

GRANDI
LANGHE

2020

January 27-28
Alba

Save
the Date

 CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI



Das Schutzkonsortium „Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani“, das Schutzkonsortium „Consorzio del Roero“ und ihre Produzenten laden Sie zu der fünften Edition von Grandi Langhe ein.

Zwei Verkostungstage, die den großartigen Weinen DOC und DOCG gewidmet sind. Die Exzellenz der Weinproduktion der Langhe und die Vielfalt dieses Gebiets erwarten Sie!

Die Anmeldung ist obligatorisch.
Die Veranstaltung ist dem Fachpublikum vorbehalten.

www.grandilanghe.com



Das Gericht

DESSERTSYMPHONIE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN



GLÜHWEIN FÜR EINGELEGTE

ORANGEN

- 4 dl** Rotwein
- 80 g** Zucker
- 2 St.** Sternanis
- 1 Stange** Zimt
- 3 Stk.** Kardamom, grün
- 5 g** Ingwer
- 1 Stange** Zitronengras
- ½** Orange (Saft und Schale)
- 1 EL** Hibiskusblüten (oder 4 Karkadenblüten)

Alle Zutaten auf circa 80 °C erwärmen und circa 15 bis 20 Min. ziehen lassen.

- 3** Orangen zum Einlegen

Im lauwarmen Zustand die Orangen begeben, welche vorgängig mit dem Filetmesser von der Schale befreit wurden. Circa 2 bis 3 Tage im Glühwein ziehen lassen.



MARRONI-TÖRTCHEN

- 2** Eigelb
- 35 g** Zucker
- 35 g** Butter
- 35 g** dunkle Schokolade (64% Kakao)
- 60 g** gemahlene Mandeln
- 20 g** Mandelmasse
- 50 g** Vermicellemasse
- 2** Eiweiss
- 1 Prise** Salz



ZUBEREITUNG

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Vermicelle- und Mandelmasse glattrühren und mit der Zucker-Eigelb-Masse vermischen. Die flüssige Schokolade mit Butter dazugeben und gut mischen. Die gemahlene Mandeln begeben und verrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiss mit einer Prise Salz darunterheben. Portionsformen mit Butter auspinseln und mit Zucker austreuen. Mit Kuchenmasse füllen und bei 190 °C im Backofen circa 15 Min. backen.

MARRONI-TIRAMISU

- 30 g** Eigelb (1)
- 35 g** Staubzucker
- 1 dl** Rahm
- 150 g** Mascarpone
- 75 g** Vermicellemasse
- ½ St.** Orangenraps
- ½ Blatt** Gelatine
- 2 EL** Zucker
- 10 St.** Magenbrot
- Etwas Cointreau



VERARBEITUNG MAGENBROT FÜR TIRAMISU-BODEN

2 EL Zucker karamellisieren und mit wenig Wasser ablöschen, auflösen. Saft von ½ Orange dazugeben und mit Cointreau parfümieren. Magenbrot der Länge nach halbieren und mit dem Orangenkaramell beträufeln.

ZUBEREITUNG TIRAMISUMASSE

Eigelb und Staubzucker schaumig schlagen, Vermicellemasse und Mascarpone begeben und glattrühren. Orangenraps begeben und den steif geschlagenen Rahm unterheben. Die in kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine ausdrücken und mit 1 EL Tiramisumasse auf dem Herd auflösen (nicht zu heiss). Aufgelöste Gelatine mit der Marronicreme gut verrühren. Portionsgläser mit den beträufelten Magenbrotstreifen auslegen und mit der Marronicreme füllen, kühl stellen.

SERVIER-TIPP ZUR VARIATION

Zimt-Sauerrahm-Glace mit Chili und Magenbrot. Passend auch Zimt- oder Karamellglace.

