

Austern mit Gurke



Kochen mit
Christina Hubbeling



Zutaten für 4 Personen

(als Vorspeise)

Zubereitung in 20 Minuten

- 1 Schlangengurke
- 1 Schalotte, sehr fein gehackt
- 1 Limette, Saft
- 1 EL Ahornsirup
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 16-20 Austern «Fines de Claire No. 2»
- 2 TL Lachsrogen
- 1 EL Fenchelkraut

Zubereitung

Die Gurke waschen, schälen, längs vierteln und entkernen. Gurke in sehr feine Würfelchen (Brunoises) schneiden. Gurkenwürfelchen und gehackte Schalotte in eine kleine Schüssel geben. Limettensaft und Ahornsirup dazugeben, mit Pfeffer würzen, gut vermischen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Austern öffnen und auf einer Platte anrichten. Marinierte Gurken-Schalotten-Würfel auf die Austernhälften verteilen, auf jede Auster etwas Lachsrogen placieren, mit Fenchelkraut garnieren und sofort servieren.

Anmerkung

Austern öffnen ist eine Übungssache. Damit es einfacher geht, sollte man sie etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Austern, die bereits offen sind und unangenehm riechen, sollte man wegwerfen. Wichtig ist, dass man die Hand, welche die Auster zum Öffnen hält, mit einem Handschuh oder einem Küchentuch schützt. Im Fachhandel gibt es dafür spezielle Stahlhandschuhe. Zudem ist unbedingt ein Austermesser erforderlich, denn bei normalen Küchenmessern ist die Verlet-

zungsfahrer zu gross, da sie schnell abrutschen oder brechen können. Die Auster legt man zum Öffnen mit dem gewölbten Bauch nach unten in die Handinnenfläche, so dass das Scharnier zum Körper schaut. Dann bohrt man die Messerspitze zwischen die Schalen und trennt den Schliessmuskel durch, der sich seitlich befindet; detaillierte Beschreibungen dazu gibt es im Internet zuhauf.

B Weitere Rezepte finden Sie online auf: bellevue.nzz.ch

Lokaltipp Casa Merogusto, Malvaglia (TI)

So bunt sah noch nie ein Apéritif-Buffer aus, so gesund war noch keines. Auf der mit ungefähr 15 Gemüsesorten prächtig leuchtenden Platte sind allein fünf unterschiedliche Karotten zu finden, hellrot ist bloss eine einzige. Daneben Palmkohl-Chips, Akazienblüten, Farina-bona-Crème... 15 Leute stehen in der prächtigen «Casa Merogusto» staunend und essend rund um einen grossen steinernen Küchentisch, kaum jemand kennt sich, dennoch ist die Atmosphäre angenehm entspannt: kein



Wunder, der Mittelpunkt dieser Tavolata ist Meret Bissegger. Wer in die Kräuter- und Gemüse-Zauberwelt dieser Geschmackssucherin Einblick finden will, darf ab 15 Uhr in ihrer Küche zuschauen oder mit-helfen. Jeder Happen des folgenden Antipasto, ob Kohlrabi-Carpaccio oder Kardy mit Fischrogen, überrascht mit unbekanntem Aromen. Zum Hauptgang gibt es Voressen vom Hochlandrind, ehe beim Dessert erneut die ungewöhnlichsten Geschmäcker locken - Rosenblatt-Glace oder glasierte Vogelbeere gefällig? *Christian Berzins*

Facts

Was? 5-Gang-Slow-Food-Tavolata am grossen Tisch, 15 Minuten von Biasca entfernt - 110 Franken inklusive Apéritif, Kaffee und Digestif. Voranmelden!

Für wen? Für Geschmacks-sucher und Hobbyköche.

Wo? Casa Merogusto, Malvaglia (TI). Tel. 091 870 13 00, mit Übernachtungsmöglichkeit (DZ 120 Fr. inklusive Frühstück); meretbissegger.ch

FOTOS: CLAUDIA LINI, SHIFFERT/WEINWELTFOTOCHE, PIERRE STOFFEL/ANSLER-ZEITUNG

Eldorado für Burgunder-Fans

Wein-Keller Von Peter Keller



Viele Weinkarten von Restaurants kranken daran, dass vor allem jüngere Jahrgänge angeboten werden. Den Lokalen ist es aus finanziellen Gründen gar nicht möglich, ein Lager mit gereiften Gewächsen aufzubauen. Doch man findet stets Ausnahmen, beispielsweise das Parkhotel Bellevue in Adelboden (parkhotel-bellevue.ch).

Das über 800 Positionen zählende Sortiment ist schlicht und ergreifend eine Fundgrube für Liebhaber klassischer Weine. Zu finden ist eine Vielzahl von Raritäten und Spezialitäten, die auf dem freien Markt schwierig oder gar nicht mehr zu finden sind. Die Besitzer des Hotels, die Familie Richard, seien stets auf der Suche nach authentischen Produkten, die ihre Herkunft, Böden, die klimatischen Bedingungen sowie den Winzer oder die Winzerin widerspiegeln. «Charakter kommt vor Mainstream», so die Devise.

Der Schwerpunkt der Karte liegt bewusst auf Europa. Namentlich wer rote und weisse Burgunder zu schätzen weiss, kann aus dem Vollen schöpfen. Die Preise sind dabei äusserst fair kalkuliert. So besteht die Möglichkeit, einen der besten Chablis - den 1er Cru Butteaux 2010 der Domaine Raveneau - für 110 Franken zu geniessen. Bei den Roten sollte man den Gevrey-Chambertin 2009 von Dujac (90 Franken) oder den Vosne-Romanée 2001 der Domaine Méo-Camuzet (120 Franken) nicht verpassen.

“ Die Weinkarte des Parkhotels Bellevue in Adelboden ist eine Fundgrube für Liebhaber klassischer Weine. ”

Frankreich ist generell prominent vertreten, mit tollen Bordeaux und schönen Weinen aus dem Rhonetal. Gross ist zudem die Auswahl an hervorragenden Schweizer Beispielen. Erwähnt seien etwa der Chardonnay Velabona 2011 des Tessiners Christian Zündel (75 Franken), der Syrah de Chamoson 2013 von Simon Maye aus dem Wallis (70 Franken) oder der Pinot noir Trocla Nera 2008 der Bündner Winzer Christian und Francisca Obrecht (75 Franken).

Aber auch Geniesser von italienischen und spanischen Gewächsen müssen nicht verdursten. Sehr klein ist aber, dies die einzige leise Kritik, das Angebot an deutschen Rieslingen. Dagegen bietet das Parkhotel Bellevue immerhin 60 Crus auch in kleinen Flaschen an.

B Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf: bellevue.nzz.ch

Frage der Woche

Was bedeuten die Ausdrücke «sans collage» und «sans filtration»? T. W., per E-Mail

Die meisten Weine werden geschönt und filtriert. Die genannten Begriffe bedeuten, dass diese beiden Prozesse nicht durchgeführt werden. Dafür in Frage kommen feine, hochwertige Weine, mehrheitlich in roter Farbe, die einen längeren Ausbau in Holzfässern hinter sich haben. Mit der Filtration werden feste Partikel aus dem Wein entfernt. Mit dem Verfahren büssen die Tropfen aber an Komplexität und Langlebigkeit ein. Ungefilterte Produkte weisen einen stärkeren Bodensatz (Depot) auf. Die Schönung wird angewendet, um einen Wein zu klären und zu stabilisieren. Wenn man ihm unter optimalen Bedingungen genügend Zeit lässt, zu ruhen und zu reifen, lässt sich der gleiche Effekt erzielen.

Fragen an: wein-keller@nzz.ch

Supplément

Whisky trifft Bier

La Perla Nera» von Surselva Bräu oder das «Darach Mör» von The Stillman's zeigen: Auch in der Schweiz finden sich Biere, die Zeit in Whiskyfässern zubringen. Glenfiddich stellt das Spiel auf den Kopf. Der «IPA Experiment», Teil der neuen «Experimental Series», lag drei Monate in den Fässern einer Brauerei; das Resultat schmeckt süss, fruchtig, frisch - und minimal malzig. Ein mutiger Zug eines grossen schottischen Players in einer Branche, die sich zunehmend aufgeschlossener gibt. *Oliver Schmuki*

- IPA Experiment, 59 Fr., 70 cl, 43% Vol., von Glenfiddich, etwa über whiskyandspirits.ch



Lag im Bierfass: «IPA Experiment».

Supplément Die Leidenschaft von Käser Serdar Hess sind Produkte aus frischer Milch, die aus der Region Basel kommt

Am liebsten sei ihm Käse, der «wüst» schmecke, «arg», ist in Basler Medien über Serdar Hess zu lesen. Der 30-jährige Fricktaler bietet in der Rheinstadt seit September ein kleines, aber feines Sortiment an handgemachten Milchprodukten feil. Als Verkaufsort dient Hess seine ganz eigene Kleinkäserei in der alten Markthalle in der Nähe des Bahnhofs SBB.

Zu seiner Berufung fand Serdar Hess mehr oder weniger per Zufall. In der Schule schlug der Lehrer Milchtechnologe als Berufsrichtung vor. Hess roch Lunte. Eine Schnupperwoche im Milchwüli in Liestal (BL) resultierte in einer Anstellung als Lehrling, dessen Liebe zum Käse in der Zeit bei Lehrmeister Walter Meyer beständig heranreifte. Nun, nach zehn Jahren, in denen Hess praktische Erfahrungen bei vielen Betrieben, unter anderem beim Milchindustriekonzern Lactalis, sammelte, erfüllte er sich mit dem Standortbezug mitten in der Stadt einen Traum.

Die wichtigste Zutat bei der Herstellung seiner Produkte ist - neben



Käser Serdar Hess posiert mit einem Laib vor dem Rathaus am Basler Marktplatz.

der Liebe - natürlich frische Rohmilch, gemolken jeweils am frühen Morgen. Stammen tut sie aus der Region, konkret von einem Bauern in Liestal in Baselland.

Frisch sind auch die Ideen, auf die Serdar Hess bei der Arbeit kommt. So findet man in seinem Shop Apfel-Honig-Ingwer-Quark genauso wie Waldbeeren- und Apfel-Spinat-Joghurt oder mit Hopfen, Honig oder Rum gepfleg-

ten Käse. Das Geld für das Equipment seiner Kleinkäserei stammt aus einem privaten Darlehen. Derzeit arbeitet Hess bis zu 15 Stunden am Tag. Dabei kann man ihm auf Wunsch und Anfrage auch zusehen - seine Verkaufs- und Produktionsstätte hat Hess als Schaukäserei konzipiert. *Oliver Schmuki*

- Die Produkte von Mylk findet man in der Basler Markthalle am Steinertorberg 20; mylk.ch