

Feinrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Zeiten und Weine ändern sich

Noch vor zehn Jahren fragte mich ein sehr anerkannter Koch, wo er Vin Jaune du Jura bekommen könne. Er wolle eine klassische Poularde auf Vin Jaune kochen. Es gab keinen. Ich riet ihm zu Sherry, der ähnlich schmeckt.

Langsam allerdings ändern sich die Zeiten, die Jura-Winzer und ihre Weine. Die Domaine de Montbourgeau etwa produziert inzwischen eine ganze Serie weiterer Weine. Die meisten mit mehr oder weniger Savagnin verschnitten, einer Traube, die unserer Heida entspricht und recht eigentlich die Nationaltraube des Jura ist. Für den Domaine de Montbourgeau «l'Etoile» wurde viel Chardonnay mit bloss wenig Savagnin angereichert. Es entstand ein Weisswein mit Noten von geschälten Mandeln, Baumnüssen, Honig, dazu einer Spur Zitronenschale. Fabelhaft trocken. Die Mode nennt dies mineralisch.

Ein ungefilterter Wein, der also auch Veganern Freude macht. Ein Wein, den man – gut gekühlt – zum Coq au Vin Jaune trinkt. Aber auch zu milchig sanftem Gruyère, Conté oder einem frischen Tomme Vaudoise. Und als letztes Gläschen nach dem Essen ... einfach so. ●



l'Etoile 2014
Domaine de
Montbourgeau
Vin du Jura (F)

REB Wein
8038 Zürich
23 Franken
www.rebwein.ch

Fotos: René Frauenfelder, Paul Steewer



Der perfekte
GAZPACHO

Unser Gastro-Experte **Michael Merz** entschlüsselt für uns die Geheimnisse der Küchenklassiker.

Für alles, was wir so täglich in uns hineinschaufeln, wurde irgendwann als einfaches, so gar als Armengericht geboren. Der knappe Alltag lieferte. Dann brach die Hausfrau (es war ja meistens eine Frau, die im Alltag am Herd stand) ihren eigenen Touch ins Gericht. Dazu riet die Freundin zu jenem, die Nachbarin zu etwas anderem, und auch die Schwiegermutter wusste noch einen Trick. Die Tischrunde lobte – und ein neues Rezept war geboren.

Das war auch beim Gazpacho so. Serviert wird er immer kalt. Was ihn zwar zur idealen Sommer Speise macht. Aber inzwischen, im Zeitalter der ethnischen Küchen und gut geheizten Wohnungen, passend zu jeder Jahreszeit. Auch jetzt, da noch sonnengereifte Tomaten in unsere Küchen kommen. Was uns sogleich zu seinen Ursprüngen führt. In Spaniens Süden. Dort, wo die Mauren für gut 700

Jahre das Sagen hatten. Hierher gehört das Wort von Oscar de Matos, dem tollen Koch aus Luzerns Maihöfli: «Im Grunde ist Gazpacho nichts weiteres als ein Salat.» Anzufügen ist: roher Salat. Kochen überflüssig. Frische muss sein. Was nichts anderes bedeutet als: beste Produkte, perfekt verarbeitet.

Damit wären wir bei den Zutaten, die im Laufe der Jahrhunderte zwar gleich geblieben sind. Aber auch nicht ... Denn was die Menschen der maurischen Zeit in den Gazpacho mischten, war – natürlich – Gemüse, aber auch altbackenes Brot. In Wasser eingeweicht, wurde es zusammen mit den fein geschnittenen Gemüsen an die Sonne gestellt.

Tatsache: Gazpacho stellte man, um ihn zu kühlen, in die Sonne. In einem gut gewässerten Tonkrug, der zur einen Hälfte im Schatten, zur anderen in der Sonne stand. **Die Sonne liess das Wasser aus dem Ton verdampfen. So entstand jene Kühle, die den Inhalt des Topfs kälter machte.** Ein System, das überall funktionierte. Auch auf dem Feld. Man arbeitete und ass Stunden später eine kühle Suppe.

Nun aber zum Rezept des Oscar de Matos. Für seinen flüssigen Salat würfelt er vier reife Fleischtomaten, eine geschälte Gurke, eine unge-

schälte, aber entkernte Peperoni, zuletzt 60 g rote Zwiebeln recht grob, mischt 3 dl kaltes Wasser dazu und püriert das Ganze nicht allzu fein. Im Gazpacho sollte stets etwas Struktur spürbar sein. Kräftig mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit einem guten Spritzer Weisswein- oder Sherryessig abschmecken. Kühl stellen.

Trägt man die Suppe auf, kommt vor den Gästen noch allerbestes Olivenöl darüber. Nicht zu viel (sie servieren ja keine Olivenöl Suppe), nicht zu wenig (etwas Fett erhöht die Aromenkraft des Gerichts). Beim Eingiessen in die Teller verteilt es sich dann automatisch im Gazpacho.

Wenn Sie jetzt das zitierte eingeweichte Brot vermissen, dann hat das seine Gründe. Brot gerät beim etwas längeren Stehen in alkoholische Gärung (die Hefe!). Die säuerliche Note ist zwar gewünscht, nicht aber, dass sich dabei die Farben der Gemüse zu leicht unappetitlich, das Gemüse in seiner Struktur zu gekocht hin verändert.

Wir servieren unseren Gazpacho frisch. Wir brauchen kein Brot, dafür etwas Essig. Das Gemüse bleibt knackig, der Geschmack frisch. Der Genuss? Gross. ●

www.restaurantmaihoeffli.ch