

Feintrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Ich heisse Glühwürmchen

Unbekannte Weine göltig einzuordnen, verlangt Geduld, viel Wissen und Erfahrung. Gründe, weshalb sich wenige Weinhändler mit Konsequenz solchen Weinen annehmen. Roger Baumann aber hat den Succés gefunden. **Dessen Untertitel «La Cuca de Llum» bedeutet nichts anderes als «Glühwürmchen».** Ein Wein aus dem Süden von Katalonien, aus dem Conca de Barberà, das kaum jemand kennt. Dazu entsteht er aus der Trepata, einer völlig unbekanntem Rebe.

Das ergibt natürlich keine mächtige Kathedrale, sondern eine bescheidene Dorfkirche. Aber was für eine! Ein Wein mit bloss 12% Alkohol, also federleichter Anmutung, mit vorbildlicher Frische. **Er entlässt die Düfte und Aromen der wilden, roten Waldfrüchte,** dazu einen Verdacht von Fenchel. Nach einem pfeffrigen Nachklang überraschen jene Aromen, die mit «sous bois», also «Unterholz», nur sehr vage umschrieben werden können.

Frisch begleitet er jeden Fisch vom Grill perfekt. **Er sucht die Freundschaft von getrocknetem Schinken.** Oder einem fetten Schweinshalsbraten. Und ein reifer Emmentaler erfreut sich auch an diesem Glühwürmchen. ●



Succés 2017
La Cuca de Llum
Conca de Barberà (E)

REB Wein AG
8037 Zürich
17 Franken
www.rebwein.ch

Foto: René Frauenfelder



Die perfekte **PAELLA**

Wo immer auf dieser Welt Reis wächst, wurden daraus grosse Gerichte geboren. Der zarte Langkornreis in Asien ist die perfekte Folie für Trockenreis, der kraftvoll saucige Gerichte neutral begleitet. Die japanische Küche braucht den runden, stärke-reichen Reis des Landes für geschmacklich raffinierte Sushi. Er ist dann knapp durchgekocht, leicht angesäuert, klebrig und hat ein ganz eigenes Aroma. Italien hat sich nie auf Lang- oder Rundkornreis festlegen wollen. Der eine ist fabelhaft in einer Minestrone oder einer Torta di Riso. Der andere, rund und nicht ganz gar gekocht, macht den Risotto zum einzigartigen, aber diffizil zu kochenden Gericht. Und die Spanier? Was in den Marschgebieten rund um Valencia wächst, ist Bomba, der Reis, der so aussieht, wie sein Name es will: rund wie eine kleine Bombe.

Wir sprachen ja schon öfters über die Verdienste der spanischen Küche. **Die ja an der Basis nicht nur eine Bauern-, sondern sogar eine Armenküche ist.** Betrachten wir die Ur-Paella, bestätigen sie dies. Man

nehme Bombareis, verkoche ihn zusammen mit Hühnerbrühe, viel lokalem Safran und anderen kulinarischen Dingen der Umgebung. Knackig wie Risotto muss die Paella dann auf den Tisch.

Mit dieser kulinarischen Basis ist alles möglich. Fleisch aus dem Kleintierstall, also Huhn, Ente und Kaninchen. Fisch aus dem nahen Meer. Am besten Krustentiere, denn diese werden in der Paella ganz ver-kocht, geben also auch den unverwechselbaren Geschmack ihrer Schalen ins Gericht ab.

Ob Scampi, Crevette, Hummer oder Languste, spielt dabei keine Rolle. Wichtig ist alleine: Man hat sie selbst gefangen, also sind sie gratis.

Die Hühnerbrühe köchelte genauso frei Haus. Es sind die restlichen Knochen des Huhns oder eben Kaninchens von vorgestern, die dazu verwendet werden. Armenküche ist ja per se nicht schlechte Küche! Aber, und das wird uns Oscar de Matos, der wunderbare Koch vom Luzerner Maihöfli, bestätigen: Einfache Gerichte leben von kleinen kulinarischen Ge-

heimnissen und Tricks. Im Falle der Paella ist es, so sagt de Matos, **das «Zuccaret» – die Kruste, die sich während des Kochens am Grund der Paellapfanne bilden muss** (nicht unähnlich der Kruste im Fonduegeschirr). Dazu braucht es eine möglichst weite, flache Eisenpfanne, also eine Paella (so heisst diese wirklich).

Oscar de Matos hat für 4 Personen je 200 g Kaninchen- und Pouletschenkel in 4 cm grosse Stücke geschnitten und diese in etwas Olivenöl rundum scharf angebraten. Er hat 200 g Tomaten auf der Rohkosttaffel dazugerieben und 250 g Bombareis (im Notfall geht auch Carnaroli aus Italien) untergemischt. «Immer alles bei Megagas!», so der Koch. Auch eine gehörige Portion Safranfäden wird mitgeröstet. Erst jetzt kommen 2 bis 3 dl heisse Hühnerbouillon dazu. Etwa 18 Minuten köcheln lassen. Dann, 4 Minuten vor dem Ende, geben wir 200 g sehr fein geschnittene Cocobohnen dazu. Ist sämtliche Flüssigkeit aufgenommen, die Paella fast trocken und hat sich am Pfannenboden der Zuccaret gebildet, soll alles 5 Minuten ruhen. Und fertig ist die perfekte Paella. ●

www.rebwein.ch