

**Feintrinker**

**Michael Merz**  
Gastro-  
Experte



**Das Beste eines ganzen Tals**

**D**iesen Wein kennt niemand. Auch nicht die vielen Piemont-Kenner, die am Tal von Domodossola vorbeifahren, auf dem Weg zu Barbera, Barolo und Barbaresco. **Dazu gibt es lachhaft wenig Prünent.** Es ist ein Wein für wenige. Bei 4000 Flaschen pro Jahr sogar für sehr wenige.

Er wird aus einer lokalen Variante der Nebbiolo gekeltert. Die Trauben stammen von unzähligen kleinen Weinbergen, die im ganzen Tal verstreut liegen. Im grossen Holzfass ausgebaut, ungeschönt, also für Veganer degustierbar, macht er seinem Namen «Prünent» alle Ehre, **weil dieser – vielleicht – vom französischen «prune» und damit der Pflaume stammt.** Denn genau so schmeckt er: Da sind Johannisbeeren, Herzkirsche, Zwetschge, dazu jene kleine Bitternote, die auch Blutorangen besitzen. Mineralisch endet der Wein. Ein Verdacht von Vanille bleibt im Rachen hängen.

Das passt zum Brasato oder einer mit Käse überschmolzenen Polenta. **Dann zum schwer-sossigen Rehpfeffer,** Käse-spätzli oder einem schönen alten Sbrinz, so hart, dass man ihn fast mit dem Presslufthammer teilen muss. ●



**Prünent 2016**  
Valli Ossolane  
Cantine Garrone

REB Wein  
8037 Zürich  
33 Franken  
www.rebwein.ch

Fotos: René Frauenfelder, Paul Seewer



Das perfekte  
**CARPACCIO**

**N**iemand hätte das gedacht. Ein paar dünne Scheiben rohes, zartes Rindfleisch, ein wenig Olivenöl und Salz darüber... ein Welterfolg. Unabhängig von Jahreszeit und ethnischer Basis, Ort, sogar Kontinent: Carpaccio taucht auf allen Menüs auf. **Wenn auch kaum original, wie ihn ein venezianischer Gastronom für einen magenkranken Gast erfand.** Es soll – was sonst – eine Contessa gewesen sein.

Er drapierte hauchdünne Scheiben vom Rindsfilet auf einem Teller, beträufelte diese mit einer speziell dünnen (knoblauchlastigen) Mayonnaise – und voilà. Ein Welterfolg war geboren.

Die Gründe sind einleuchtend. Erstklassiges Rindfleisch, kaubar dünn, mit Salz und bestem Olivenöl gewürzt... schmeckt grossartig. **Es mundet sogar noch besser, wenn man es auf noch leicht lauwarmes, kräftig geröstetes Weissbrot bettet.** Und selten reichten angerichtete 120 Gramm Rindshuft oder Rindsfilet, die man eigentlich pro Person rechnet, so leichtthin für zwei Portionen. Das perfekte und elegante Abendessen, die perfekte Vorspeise zum Mittag. Und: An der Kasse gibts keine Einwände.

War es die pekuniäre Seite des Gerichts oder seine ästhetische, die das Gericht in allen Variationen ge-

radezu durch die Küchen der Welt jagte? Wer war der erste Koch, der einen halben Jungzuchetto auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheibchen teilte und diese attraktiv auf einem Teller auslegte? Niemand kennt ihn. Aber es ist nur allzu logisch, dass Gemüsescheiben mit etwas Olivenöl beträufelt und Salz bestreut ihre Esser fanden. **Inzwischen gibt es Carpaccio von Rüebl, von Fenchel,** aber auch von Tintenfisch oder Loup de Mer. Alles nach der Grundregel: Gemüse dünn, Fleischliches hauchdünn! Wobei Fisch, wenn er wirklich taufrisch ist, tatsächlich ein kulinarisches Erlebnis liefert.

Womit wir auch wieder beim Rindfleisch wären, das **nicht nur vom Filet, sondern auch aus der preiswerteren Huft geschnitten** werden kann. Was uns zu Roberto Lombardo bringt, jenem Spitzenkoch, der sich mit seiner italienischen Küche im Gambrinus von Weinfeld TG einen echt guten Namen geschaffen hat. Er wird uns seinen Carpaccio ein für alle Mal kodifizieren.

Für vier Personen braucht es 400 Gramm Rindsfilet. «Nicht zu

stark marmoriert, eher mager.» Logisch. Wer will rohes Fett essen, wenn er rohes Fleisch essen kann! Zwei Methoden gebe es, meint Signora Lombardi, das Fleisch dünn zu bekommen. «Entweder mit einem scharfen Messer dünn geschnitten, dann zwischen zwei Frischhaltefolien dünn geklopft. Oder: **Sie packen das Fleisch wie eine Wurst in Frischhaltefolie** und legen es möglichst luftdicht verschlossen zwei Stunden ins Tiefkühlfach.» Danach auf der Aufschnittmaschine hauchdünn tranchieren und auf Tellern auslegen.

Aus rotem Balsamico-Essig, etwas Saft einer Zitrone, dazu

Olivenöl rühren wir ein frisches Sösschen, das wir, mit Salz und schwarzem Pfeffer kräftig abgeschmeckt, über das Fleisch tröpfeln. **Vom Parmesan viele feine Späne darüberhebeln.** «Als Garnitur eignet sich», so sagt Roberto, der Koch, «genauso Rucola wie dünn geschnittene Steinpilze oder – wenn es die Laune oder der Luxus will – etwas Sommertrüffel.» Wenn... ●

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