

## Wein-Keller

### Eleganz

Eine österreichische Winzer-Gruppe, die Rebberge rund um das Leithagebirge im Burgenland besitzt, will aus dieser Lage fitnessreiche und elegante Weine kelteren. Dies bedeutet mehr Bekömmlichkeit und Kontrast zu kraftvollen, vordergründigen und alkoholbeladenen Gewächsen. Soeben sind die roten 2005er lanciert worden. Von den zwölf getesteten Proben schnitt der Leithaberg von Erwin Tinhof überzeugend ab. Der Wein besteht aus dem einheimischen Blaufränkisch, zeigt ein intensives, rotbeeriges Bouquet mit Gewürznoten, eine präsenze Säure, reife Tannine und erfüllt den Anspruch, den die Gruppe an sich stellt. Tinhof war lange ein Einzelkämpfer. Keine Kompromisse kennt er bei der Qualität. Ebenso gut ist der leider in der Schweiz nicht erhältliche Leithaberg von Martin Pasler. (kep.)



Leithaberg rot 2005, Erwin Tinhof, 30 Fr., bei Interzegg, Samnaun (GR), Tel. 081 861 80 88.

## Supplément

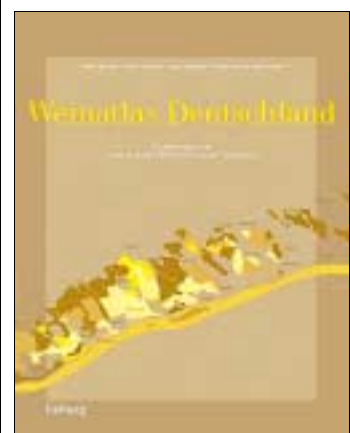
### In den Jura

Allen Genussmenschen sei wärmstens empfohlen, sofort alles stehen und liegen zu lassen, um nach Delsberg Courtemelon zu fahren: Dort findet heute von 9 bis 17 Uhr der Markt der Schweizer Regionalprodukte statt. Produzenten aus dem ganzen Land stellen ihre Produkte vor, und am Ende des Tages werden die drei besten Spezialitäten gekürt. Wer einmal einem Profi beim Einkaufen über die Schulter schauen möchte, hat hier ebenfalls die Möglichkeit: Der Spitzenkoch Georges Wenger führt die Besucher über den Markt und erläutert, nach welchen Kriterien er seine Produkte auszuwählen pflegt. (chu.)

Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte Courtemelon, 2852 Courtételle, Sonntag von 9 bis 17 Uhr. Infos: www.concours-terroir.ch.

## Auslese

### WeinAtlas



Deutschland verfügt in den 13 Anbaugebieten über einige herausragende Lagen, um grosse Weine, vor allem aus der Sorte Riesling, zu erzeugen. Nur kommt dies mit dem heutigen Gesetz nicht entsprechend zur Geltung, glauben die Autoren des neu erschienenen «WeinAtlas Deutschland». Sie listen im Standardwerk nicht nur die ihrer Meinung nach besten Lagen auf. Sie fordern auch, dass das deutsche Weinrecht zu einer Definition von Einzellagen zurückkehren soll, die diesen Namen verdiene. Heute wird im Gesetz mit der Messeinheit Öchsle festgelegt, ob ein edler Tropfen als Qualitätswein oder als Kabinett, Spätlese, Auslese oder Beerenauslese angeboten werden darf. Der Verband deutscher Prädikats-Weingüter schuf zudem das Label «Grosse Gewächse» vor allem für trockene Rieslingweine. (kep.)

Braatz, Sautter, Swoboda: WeinAtlas Deutschland, Hallwag-Verlag, München, 99 Fr.



Schön angerichtet: Ravioli mit Spanferkel- Meerrettich-Füllung, Steinpilzen und geschmortem Kopfsalatherz mit Senfsaat. (Fotos: Ursula Meisser)

# Herbstliche Sinfonie

Marcus G. Lindner vom Restaurant Mesa ist ein Perfektionist. Sein Herbstmenu animiert zum Nachkochen

Nicht immer macht es Spass, zu einem Menu, das man nicht selbst zusammenstellt, die passenden Weine auszusuchen. Wenn aber die drei Gänge durchs Band ein Genuss sind und eine klare, fast schon kalligrafische Handschrift sich durchs Ganze hindurchzieht, dann kann das Degustieren reine Freude sein. Die Küche des Österreicher Marcus G. Lindner, die immer vom Willen zur Perfektion geprägt ist, oft aber auch vom Wunsch, bei einem Essen alles zu zeigen, was möglich ist, war einfach perfekt. Nichts zu viel und nichts zu wenig.

Man könnte ins philosophische Sinnieren kommen, wenn der erste Gang mit «Lebensinn» überschrieben ist – aber das hängt damit zusammen, dass der Koch im Restaurant Mesa in Zürich eine «Symphonie der Sinne» aufträgt. Dennoch passt es zu unserer hedonistischen Gesellschaft, den Sinn des Lebens – wenigstens für die Länge eines guten Essens – in Ravioli mit Spanferkel- und Meerrettich-Füllung zu sehen (Rezepte siehe Seite nebenan). Sie kommen schon hübsch auf den Tisch, dekoriert mit zwei ansehnlichen Steinpilzen und einem geschmorten Kopfsalatherz, aber auch mit einem Stück des exzellenten Spanferkels, das in fein gewürfelte Form die dünnwandigen Ravioli füllt. Der Meerrettich dient lediglich zum Anheben des Aromas. Für einen Moment ist man irritiert, dass die Füllung nicht von weicher Konsistenz ist, sondern etwas gröber.

### Vorspeise und Chardonnay

Obwohl die Ravioli ohne Butter oder Dekors wie Schnittlauch auskommen müssen – nur ein wenig Sauce liegt unter ihnen –, sind sie ausreichend stark, um einem recht kräftigen Wein Paroli zu bieten. Unsere Wahl fiel auf einen mittelgewichtigen, mineralisch geprägten, fitnessreichen weissen Burgunder. Spitzenwinzer Dominique Lafon besitzt in der weniger bekannten Region Mâconnais ein zweites Gut und bietet damit eine preiswerte Alternative zu seinen teuren Meursault-Weinen. Der im grossen Eichen-Fuder vergärrte Mâcon-Milly-Lamartine Clos du Four 2004 (Preis im Restaurant: 75 Fr., Importeur: Reichmuth, Zürich, Tel. 044 248 35 35) harmoniert perfekt mit der Vorspeise. Unser Hauptgang, Gamsrücken mit Marronipüree, begleitet von einer Feigentarte mit Wacholderlack, ist nicht nur schön anzusehen –



Marcus G. Lindner erhält für seine Kochkunst im Restaurant Mesa in Zürich 16 Punkte im Gastroführer «Gault-Millau».

die rosa Filetstücke des Felsklettertiers und die rotviolett Feigen auf dem knusprigen Teig bilden ein schönes Gleichgewicht –, sondern ist auch ein kulinarischer Genuss. Wir haben den Gamsrücken im Rohzustand gesehen: völlig mageres, abgehangenes Fleisch, das keinen Tropfen Saft verlor. Erstaunlich ist das Marronipüree, das frisch, luftig und aromatisch war und ohne jede Spur der den Edelkastanien sonst so oft eigenen Mehligkeit.

### Kräftiger Rotwein zu Wild

Die Feigentarte bringt den immer wieder erfolgreichen Gegensatz von fruchtiger Saftigkeit und dem knusprigen Biss des frisch Gebackenen ins Spiel. Wir fragen uns, wofür denn um Himmels willen der Wacholderlack sein müsse. Privilegiert, wie es die Journalisten nun einmal sind, erhalten wir die Substanz aus den eingekochten Wacholderbeeren zum Probieren. Sofort ist diese wilde Herbe zu spüren, ein Duft der Heide oder der Macchia, der offensichtlich der Süsse der Feigen eine spezielle Note verleiht. Zu dieser Kombination gibt der Châteauneuf-du-Pape 2003 der Domaine du Caillou (Restaurantpreis: 85 Fr., Importeur: Gerstl, Dietikon, Tel. 058 234 22 88) eine perfekte Figur ab. Der warme, kräftige Rotwein zeigt ein komplexes Bouquet (reife Früchte, würzige Noten) mit reifen Tanninen und langem Finale. Er stammt aus dem sonnenverwöhnten südlichen Rhonetal. Für einen Châteauneuf-du-Pape sind bis zu 13 verschiedene Sorten erlaubt. Die Domaine du Caillou bevorzugt vorwiegend Grenache und Syrah.

Als Dessert kommt ein kleiner, feiner Dreiklang auf den Tisch: ein Gläschen Orangen-Espuma mit ganz wenig Estragon – einem Gewürz, das nur in kleinen Mengen würzt, ohne alles andere zu erschlagen –, ein Schokoladeneis und eine Fenchelmousse. Unter «Süssspeisen» hätte dieses Dessert nichts verloren. Es ist nur teilweise süss, und so ausgewogen wie die Süsse sind auch alle anderen Aromen. Ideal für diejenigen, die nicht unbedingt eine grosse Ladung Süsse wollen, um ihr Essen abzuschliessen. Auch der Dessertwein darf dementsprechend nicht allzu süss, allzu üppig sein. Die Wahl fiel auf den mittelschweren Ruster Ausbruch Muscat Ottonel 2004 des österreichischen Weingutes Feiler-Artinger (Restaurantpreis: 89 Fr. für kleine Flasche, Importeur: Jeggli Weine, Buchs [ZH], Tel. 044 844 37 47). Dank seiner präsenten Säure begleitet dieser Tropfen aus edelfaulen Trauben die nicht alltägliche Lindnersche Kombination ideal. Da bis zum Schluss alles so hervorragend und leicht war, könnten wir uns gar vorstellen, nochmals von vorne zu beginnen. Gibt es ein schöneres Kompliment für den Koch? Andreas Honegger/Peter Keller

Restaurant Mesa, Zürich, offen Dienstag bis Samstag (ohne Samstagmittag), Tel. 043 321 75 75 oder www.mesa-restaurant.ch.



Herbstlich: Gamsrücken auf Marronipüree mit Rotweinzwiebel-Feigen-Tarte und Wacholderlack.



Überraschend: Fenchelmousse mit Schokoladeneis, dazu Orangen-Estragon-Espuma.

**Kochen wie der Profi: Der Dreigänger von «Mesa»-Koch Marcus G. Lindner – und drei Weinempfehlungen**

**Ravioli mit Spanferkel- Meerrettich-Füllung, Steinpilzen und geschmortem Kopfsalatherz mit Senfsaat**

**Spanferkel:** 400 g Spanferkel-Bauch, Olivenöl, Knoblauchzehe, 2 Stück Schalotten, Rosmarin-zweig, Salbeizweig.

Bauch salzen und pfeffern, mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Knoblauchzehe, Schalotten, Rosmarin und Salbei auf Blech geben, im Ofen bei 150 Grad 45 Min., dann ca. 1 Stunde bei 120 Grad mit Flüssigkeit garen. Hälfte des Fleisches klein schneiden, Rest als Beilage auf Teller vorsehen.

**Füllung:** Olivenöl, 200 g fein geschnittener Wirsing, 2 Esslöffel Ricotta, 10 g Meerrettich fein gerieben.

Geschnittenes Fleisch mit etwas Olivenöl, Wirsing, Ricotta und Meerrettich mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, 10 Minuten ziehen und erkalten lassen. Ravioli-Teig (nach eigenem Rezept) dünn ausrollen, in 12 cm lange und 4 cm breite Streifen schneiden, 3-mal etwas Füllung auf die eine Seite des Streifens setzen,



**Geschmortes Salatherz:** 4 Kopfsalatherzen, Butter, Geflügelfond, Estragon fein geschnitten, Saft einer Limette, Steinpilze.

Salatherzen in Stücke schneiden, in Butter mit Salz anschwitzen, mit Geflügelfond ablöschen und Senfkörner-Butter unterheben. Pilze mit Butter und Gewürz anbraten.

**Der Wein dazu:** Macon-Milly-Lamartine Clos du Four 2004, Dominique Lafon.

Teig überschlagen, gut festdrücken und ca. 3 Minuten kochen.

**Senfkörner-Butter:** 60 g Senfsaat-Körner, 180 ml Geflügelfond, 2 Esslöffel Cidre-Essig, 1 Lorbeer-Blatt, 2 Esslöffel Butter. Senfsaat 12 Stunden mit warmem Wasser gut bedeckt einweichen, gut mit Wasser spülen. Mit Geflügelfond, dem Cidre-Essig und dem Lorbeer langsam einköcheln lassen.

**Gamsrücken auf Marronipüree mit Rotweinzwiebel-Feigen-Tarte und Wacholderlack**

**Tarte:** 4 Schalotten, 140 ml Rotwein, 70 ml roter Portwein, Thymian, Kardamom, Honig, Zimt, 4 Stück Blätterteig, Durchmesser 8 cm, fein ausgerollt.

4 Schalotten in feine Scheiben schneiden und mit 140 ml Rotwein, 70 ml rotem Portwein, Thymian, Kardamom, Honig und Zimt weich schmoren. Anschliessend auf die Blätterteigscheiben gleichmässig verteilen. Die in Spalten geschnittenen Feigen darauflegen und im Backofen bei 180 Grad 12 Minuten backen.

**Marronipüree:** 100 g Marroni, 2 Schalotten, 30 ml weisser Portwein, 50 g Geflügelfond, 60 g Schlagrahm, 1 bis 2 Esslöffel Walnussöl.

Schalotten in Walnussöl anschwitzen, Marroni dazugeben und mit Portwein ablöschen, anschliessend mit Geflügelfond aufgießen und weich kochen. Zum Schluss durch ein Sieb streichen und mit Schlagrahm verfeinern.



**Gamsrücken:** 500 g Gamsrücken-Entrecôte, Olivenöl und Butter zum Braten, 20 g kalte Butter, in Würfel geschnitten, 4 Schalotten, Rosmarin, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl.

Gamsrücken-Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin und den Schalotten im Ofen bei 160 Grad braten, bis das Entrecôte rosa ist (4–5 Minuten).

Aus der Pfanne nehmen und der Länge nach in Tranchen schneiden.

**Sauce:** 4 Esslöffel von den geschmorten Schalotten mit etwa 20 g kalter Butter montieren und als Saucenspiegel auf Teller anrichten.

**Wacholderlack:** Nach eigenem Rezept oder im Reformhaus erhältlich.

**Der Wein dazu:** Châteauneuf-du-Pape 2003, Domaine du Caillou.

**Fenchelmousse mit Schokoladeneis, dazu Orangen-Estragon-Espuma**

**Fenchelmousse:** 3–4 Fenchel, je nach Grösse, 150 g Schlagrahm, 30 g Staubzucker, 3 Blatt Gelatine, dünne Biskuit-Böden (nach eigenem Rezept).

125 ml Fenchelsaft (aus 3–4 frischen Fencheln) mit 150 g Schlagrahm, 30 g Staubzucker und einer Prise Salz sorgfältig verrühren. Zur Festigkeit 3 Blatt Gelatine (eingeweicht und gut aufgelöst) unterziehen, dann in vier Patissierringe (Durchmesser 6 cm) auf ausgestochenen Biskuit-Boden einfüllen.

**Schokoladeneis:** 100 g Schokolade, 125 ml Milch, 65 g Zucker, 225 ml Rahm.

Schokolade zerbröckeln, im Wasserbad zerlaufen lassen. Milch, Zucker dazugeben, alles verquirlen. Masse abkühlen lassen, immer wieder vorsichtig umrühren. Steifen Rahm unter Schokoladenmasse rühren. Alles in Gefrierform ins Gefrierfach geben, ab und zu ein wenig umrühren.

**Espuma:** Estragonzweig, 125 ml Orangensaft, 15 ml Orangenlikör, 2 Blatt Gelatine, 125 ml passiertes Eiweiss.

Estragonblätter in Orangensaft und -likör parfümieren. Passieren, aufgelöste Gelatine und Eiweiss einrühren und in einen Rahmbläser abfüllen.

**Orangengelee:** 85 ml Orangensaft, 10 g Zucker, 1 Blatt Gelatine.

Orangensaft mit Zucker und Gelatine zum Gelingen bringen und auf das abgefüllte Fenchelmousse giessen.

**Fenchelsalat:** Roher Fenchel, hauchdünn geschnitten, mit Honig, Pernod und Staubzucker abschmecken.

**Der passende Wein dazu:** Ruster Ausbruch 2004, Muskat Ottonel, Feiler-Artinger.

**Alle Zutaten sind für vier Personen berechnet.**



BLANCPAIN. EINE TRADITION DER INNOVATION. SEIT 1735.



1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

“Fifty Fathoms Automatique”  
(Ref. 5015-1130-52)

BOUTIQUES BLANCPAIN  
PEKING • DUBAI • CANNES • GENÈVE  
MÜNCHEN • NEW YORK • PARIS • TOKYO

Die Liste der offiziellen Vertreter erhalten Sie unter: [www.blancpain.com](http://www.blancpain.com)