

Feinrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Der hellrosa Weisse

W onach auch immer ein Wein schmeckt. Sein erster Eindruck sollte stets jener der Frische, einer wasser-gleichen Appetitlichkeit sein. **Frische im Wein bedeutet gute Säurestruktur.** Ohne wirken sie schwerer, wenig animierend. Wer immer aus einer säure-ärmeren Traube Weine keltert, muss nicht nur vom Wein-machen etwas verstehen, sondern vor allem von der Arbeit im Rebberg.

Das gilt auch für den Pinot Gris, den die Rebstation Hallau aus Hallauer Trauben kelterte. Unter dem Titel Varietas 23 haben die Volg-Weinkellereien damit **eine Neubegegnung mit einer etwas verschupften Traube** ermöglicht.

Der Pinot Gris steht fast hell-rosa im Glas (die Traube hat eine blaugrau-rote Haut), schickt Agrumennoten und den Duft von Melonen und getrockneten Aprikosen in die Nase und entwickelt sich auf der Zunge zu fruchtiger Potenz. **Übergläntzt von einer frischen Appetitlichkeit** begleitet er Dinge, die dieser (Fast-)Weisse perfekt kontrastiert: asiatische Küche, gebratene Wachtel und Perlhuhn. Gut gekühlt mit 10 Grad einschenken. Und: Der Farbe wegen dunkel lagern. ●



Varietas 23''
Pinot Gris
Hallau SH
Volg-Weinkellereien

Caveau Divino
8408 Winterthur ZH
18 Franken
www.divino.ch

Foto: Anja Würm



Das perfekte

JAPONAIS-DESSERT

Jeder, der je eine Schweizer Con-fiserie besuchte, kennt Creme-schnitte, Mohrenkopf und Japo-nais. Sie sind quasi die heilige Dreifaltigkeit der Süßbäckerei und offensichtlich das, was Helvetier unter den vielen möglichen Patisse-rien am allerliebsten mögen.

Jeder, der solches Gebäck mag, kennt die industrielle Ausfor-mung davon. Sie liegt in den Frischhalte-theken der Lebensmit-telmärkte. **Sie sehen aus wie die Originale, aber...** Die Creme-schnitte ist ein wenig lappig. Der politisch unkorrekt benannte Mohrenkopf weich-klebrig und supersüß, das Japonais ein wenig unförmig, aber meist von gutem Nussgeschmack, sehr fett, sehr süß, aber nie lappig.

Was ein richtiges Japonais sein will, entsteht – selbstverständlich – auf der Basis einer Buttercreme mit Haselnuss-Mokka-Geschmack. Sie wird zwischen knusprige Scheiben einer Haselnussmakronenmasse geschmiert, dann in allerfeinstes Mandelmehl gehüllt und mit dem obligaten Schokopunkt vollendet.

Um einer japonaislosen Zeit vor-zubeugen, weil bei warmem Wetter

Buttercreme gerne schmilzt, hat sich der Steffisburger Hanspeter Zurflüh für sein Bahnhöfli Folgen-des ausgedacht. **Ein Dessert, ganz nach Art eines Japonais. Bloss in Eis.** Dazu bastelt er erst eine Art Schablone, zeichnet dann Kreise von 3 cm Durchmesser auf Kartons-treifen und schneidet diese aus. Die kreis-runden Löcher sollen eingrenzen, was er als Nächstes mischt: die Makronenmasse.

Dazu vermischt er 50 g gemahlene Hasel-nüsse mit 5 g Maizena, schlägt 50 g Eiweiss mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee und hebt nach und nach die Haselnussmischung darunter. Jetzt wird der Backofen auf 150 Grad vorgeheizt, dann ein Backblech mit Backpapier belegt. **Die Kartonschablone kommt dar-auf, dann werden die Löcher mit der Haselnussmasse ca. 3 mm hoch ausgestrichen.**

Schablone weg und das Blech in den Ofen geschoben... Nach 15 Mi-nuten sind die Makronenscheiben gebacken, Hitze ausschalten und die Backofentür öffnen. Das Blech mit dem Gebäck bleibt im Back-ofen, bis alles erkaltet ist. Erst jetzt

die Makronenscheiben vom Papier lösen. Bis zum Verbrauch in einer Blechdose aufbewahren.

8 dl Wasser mit 800 g Zucker auf-kochen. 200 g grob zerhackte Kaf-feebohnen zugeben. **Die Pfanne dann zugedeckt für 4 Stunden zur Seite ziehen.** Kalten Sirup durch ein Sieb abgiessen und darin 20 g Instant-Kaffee auflösen. 5 dl Rahm untermischen. In der Glacé-maschine zur frischen Glacé auf-drehen.

Im letzten Moment vor dem An-richten gibt es nur wenig zu tun. Ausser: Beim Konditor haben Sie sich Pralinémasse besorgt, etwa «Prali-nato weich» der Schweizer Super-Schokoladenmanufaktur Felchlin. 1 Esslöffel rühren Sie – ohne sie zu erwärmen – auf. 1 dl Schlagrahm sanft unterheben.

Dann beginnt jenes Zusammen-setzspiel, das sich für ein richtiges Dessert gehört. **Erst kommt eine Makronenscheibe auf einen kalten Teller, dann eine Kugel der Mokka-glacé darauf.** Schliesslich lassen wir eine gehörige Portion herrlich rinnender Pralinémousse darüber-laufen.

Sofort auftragen. Dazu einen Doppio Espresso servieren. ●

www.restaurant-bahnhof-steffisburg.ch