

Feintrinker

**Michael Merz**  
Gastro-  
Experte



**Nichts addieren.  
Raffinieren!**

Die Karriere des Zweigelt ist erstaunlich. Eine österreichische Neuzüchtung vom Beginn des 20. Jahrhunderts, **auf Süffigkeit und Vieltrag ausgelegt, feierte die Traube Erfolge.** Erst in ihrem Heimatland, dann – gegen Ende des Jahrhunderts – rund um die Erde.

Allerdings gelang dem Zweigelt die lobende Anerkennung erst, als man seine Erträge drastisch zu beschneiden begann. Jetzt entsprach die Kraft des Weins seiner kraftvollen Farbe: einem tiefen Purpur. **Saftige Aromen dunkler Kirschen und von Holunder scheinen nun auf.** Im Abgang irrlichert Weihnachtsgewürz und eine rauchige Note. Es sind Weine, die sich sogar für ein paar Jahr lagern lassen.

Der Zweigelt Varietas 49" kommt aus dem Zürcher Weinland. **Eine lange Maischezeit hat die wundervolle Aromentiefe möglich gemacht.** Zehn Monate im Edelstahltank raffinierten danach das Bestehende, ohne Unnötiges zu addieren. So passt er jetzt genauso zur schlotzigen Lasagne wie zum letzten Schweinspfeffer des Nachwinters, aber auch zu einer Portion Hobelkäse mit etwas dunklem Bauernbrot. ●



**Varietas 49"**  
**Zweigelt**  
**Henggart ZH**

Divino  
8401 Winterthur  
19 Franken  
www.divino.ch

Foto: Anja Würm



Das perfekte  
**FILET WORONOFF**

**A**ls die Zürcher Kronenhalle noch das Reich der legendären Hulda Zumsteg war; als sie dort mittags wie abends an den Tischen der Gäste persönlich zum Rechten schaute; als Berühmtheiten aus der Literatur, der bildenden Kunst und dem nahen Schauspielhaus das Restaurant als nachmittägliche Kantine nutzten, ja da war die Speisekarte des Hauses ein appetitlicher Katalog aus regionalen Dingen, der klassischen und internationalen Küche. **Ihr Sohn Gustav hatte etwa aus Turin das Bollito misto mitgebracht, der bayerische Koch die Leberknödelsuppe, und der Maître des Hauses, Jakob Carisch, flambierte vor den Gästen Filet Woronoff.**

Flammen schossen aus der Pfanne und auch die anderen Gäste wohnten dem Schauspiel interessiert bei. Irgendwann auf dem Weg zur allgemeinen kulinarischen Langeweile ging das Gericht verloren. Jetzt steht es bei Hanspeter Zurflüh im Bahnhofli Steffisburg wieder auf der Karte.

Wer allerdings Herr oder Frau Woronoff war, konnte mir bislang niemand erklären. Sicher ist: Um

ein Filet Woronoff zu kochen, braucht es eine Woronoff-Butter. Diese rezeptiert Herr Zurflüh folgendermassen: 350 g Butter schaumig schlagen. Dann kommen 30 g fein geschnittene Peterli, zwei gepresste Knoblauchzehen und 80 g feinst gewürfelte Schalotte dazu.

Diese Zutaten sollen heftig unter die weiche Butter gerührt werden. Auch dann, wenn je 30 g frischer, fein geschnittener Dill und Estragon dazukommen. Es folgen je 5 g getrockneter Majoran und Thymian, 2 g Rosmarin (getrocknet und fein gerebelt), 5 g Paprika edelsüss und 15 g grob zerstoßener, schwarzer Pfeffer.

Der entscheidende gastronomische Dreh kommt allerdings mit 25 g gehackten Kapern und 20 g zermatschten Sardellenfilets, dann mit dem Abrieb von 2 Zitronen samt 2 EL englischem Senf. **Abgeschmeckt wird mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle** und nach persönlichem Gusto mit mehr oder weniger Worcestersauce. Dann die Woronoff-Butter zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Wer jetzt Filets à la Woronoff essen möchte, braucht für 4 Personen

4 Rinderfilets à 80 g. Den Bratofen auf 70 Grad vorheizen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Pfanne in einem Hauch Erdnussöl anbraten. Das Fleisch nach etwa zwei Minuten drehen und etwa 20 g Butter dazugeben. Diese schäumt auf. Dann sind die nächsten zwei Minuten vorbei. **Das Fleisch kommt, mit etwas Alufolie locker bedeckt, in den Bratofen.** Die Ofentüre bleibt leicht geöffnet.

Die heisse Pfanne mit je 0,2 dl Wodka und Cognac ablöschen. Den Bratensatz unter Rühren auflösen. 100 g Rahm zugießen. Weiterrühren. Alles auf die Hälfte einköcheln und 100 g Woronoff-Butter zufügen. Unter sanftem Pfannenschwenken alles zu einer sämigen Sauce binden. Achtung! Diese Sauce darf unter keinen Umständen noch einmal aufkochen, weil sie sich sonst trennt!

Das Fleisch kommt nun in die Pfanne und wird rasch in der Sauce gedreht. Dann betten wir es zu Frühlingsgemüse oder streichholzfeinen Pommes Allumettes auf die Teller. Noch etwas Sauce über das Fleisch träufeln. Wie mit der Zeitmaschine gehts zurück in die alte Kronenhalle. Gleich kommt Hulda Zumsteg um die Ecke...