

## Feintrinker

**Michael Merz**  
Gastro-  
Experte



## Mit den Füßen gestampft

**D**iesmal geht es um eine rare Spezies: portugiesische Weissweine. Jene von Crooked Vines, deren **Trauben – der Name sagt es – auf alten, knorrig verwachsenen Rebstöcken heranwachsen**. Klar, dass es sich dabei um uns völlig unbekannte Rebsorten handelt.

Es sind Trauben, die von allen denkbaren Lagen und Weinbergen im Dourotal stammen. Die Quinta da Faisca kauft dort erstklassiges Traubenmaterial zu erstklassigen Preisen zusammen. Dieses wird alt-hergebracht mit den Füßen gestampft, lagert nach der Weinwerdung für ein Jahr in französischer Eiche ... **Ein Weisswein, den ich vor dem Einschenken sogar dekantieren würde.**

Feinherb-zitronig duftet es aus dem Glas. Etwas Ananas folgt, und auch eine Spur Thymian steigt aus tiefem Gold. Agrumen schicken die kraftvollen Noten ihrer Zesten über die Zunge, **die milde Quitte und die frische Mirabelle lösen diese auf**. Dabei bleibt alles mineralisch trocken und frisch, begleitet vor allem kraftvolle Fisch- und Krustentiergerichte unvergleichlich. Und nicht zu vergessen: helles Geflügel, frischen Schaf- oder alten Ziegenkäse. ●



**Crooked Vines 2014**  
Vinho Branco  
Quinta da Faisca  
Douro (Portugal)

Gerstl Weinselektionen  
8957 Spreitenbach  
31.50 Franken  
www.gerstl.ch

Foto: Anja Würm



## Die perfekte **BEURRE BLANC**

**E**ine Sauce, schaumig wie ein Wölkchen. Der Geschmack appetitlich und kraftvoll frisch. Eine samtene Sauce, die vor allem aus sonst recht kalorienarmen und etwas uninteressanten Genüssen grosse Gerichte zaubert. Der perfekt buttrige Hauch über frischen Fisch, gekochtes Hühnchen oder frisches Gemüse. Beurre blanc – weisse Buttersauce. **Eine Köstlichkeit, die viele kennen, aber nicht können**. Auch weil sie den Ruf hat, unglaublich schwierig zu sein.

Wer aber die Anleitung strikte befolgt und Zutaten von allererster Frische einsetzt, kann keine Probleme haben. So jedenfalls sieht es Hanspeter Zurfli, der Meisterkoch vom Bahnhofli in Steffisburg BE. Er serviert die Sauce zum pochieren Zander. Und wer pochieren will, köchelt sich erst einen Fischsud.

Ein Liter Wasser kocht auf. 2 dl Weisswein und 1 dl Weissweinessig kommen hinein. Je 30 g feinblättrig geschnittene Zwiebel, Lauch und Rüebli gibt der Koch dazu. 10 g Peterli und einem Zweiglein Thymian fallen in die Brühe. 5 grob

zerstossene Pfefferkörner und 10 g Salz würzen sie. 10 Minuten köcheln, dann durch ein sehr feines Sieb passieren.

Zander ist einer jener einheimischen Fische, die noch nicht lange als eingeboren gelten, aber inzwischen sogar wild in den Schweizer Seen schwimmen. Sein Fleisch ist fest, kalorienarm, der Geschmack typisch, aber diskret. Wie es sich für fettarmen Fisch gehört, wird er in einer Brühe eher gar gezogen als gekocht.

Dafür wird die Brühe (in unserem Fall etwa 1 Liter) zum Sieden gebracht. **Der Zander – es sind viermal 160 g am Stück (ohne Haut und ohne Gräten) – liegt parat**. Jede Portion schneiden wir in 4 bis 6 Scheiben und geben sie in den Pochiersud. Die Pfanne sofort von der heissen Platte ziehen. Bei fallender Hitze liegt der Fisch für 6 bis 8 Minuten darin.

Eingedenk der unverrückbaren Regel, dass nur frischeste Küche beste Küche sein kann, machen sich gestandene Beurre-blanc-Profis erst jetzt hinter das Saucenwunder. Ich und – vielleicht – auch Sie ha-

ben uns vor dem Fischgaren daran gemacht. Wir haben in einem Saucenpfännchen 50 g fein geschnittene Schalotte mit 0,15 dl Weisswein und 0,1 dl Weissweinessig geköchelt und so auf die knappe Hälfte reduziert. **Sind die Schalottenstücke weich, wird 250 g eiskalte, in 1 cm Würfelchen geschnittene Butter nach und nach untergeschlagen**. Dies soll heftig und mit einem grossvolumigen Schwingbesen geschehen. So entsteht eine sämig-schaumige Sauce. Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Paprika edelsüss. Immer wieder verkosten, bis einem das Resultat gefällt.

Ist der Fisch bereits gar, braucht diese Beurre blanc nichts Weiteres. Machen Sie sich aus Sicherheitsgründen erst jetzt hinter das Fischgaren, ziehen Sie 1 Mokkalöffelchen Rahm unter die Sauce. **Selbst tollste Köche vertrauen diesem Trick**, weil sich die Sauce so auch bei längerer Wartezeit nicht trennt!

Was noch zu tun bleibt, ist: Zander anrichten. Beurre blanc darüberträufeln ... Für einen Moment wird es bei Tisch fast andächtig still. ●