

## Klein das Haus, gross der Wein

Martin Kilchmann empfiehlt: Champagner unter 50 Franken



Der Champagner ist der perfekte Wein fürs Fest. Vom Korkenknall über das Aufschäumen im Glas bis zum Prickeln auf der Zunge – eine einzige Glücksverheissung. Nur: All die Champagner, die vor den Festtagen mit kräftigem Rabatt von den Grossverteilern angeboten werden, mögen korrekt vinifiziert sein und ordentlich schmecken. Aufregende Tropfen aber sind kaum darunter. Es lohnt sich deshalb, bei den kleineren, weniger bekannten Champagner-Häusern nach dem prickelnden Erlebnis zu suchen.

Fündig wurden wir bei Jacquesson und Egly-Ouriet. Obwohl beide Maisons kleineren Zuschnitts sind – Jacquesson produziert total 350 000 Flaschen, Egly-Ouriet sogar nur 90 000 –, zählen sie zu den Top Ten der Champagne. Beide verarbeiten praktisch nur Trauben aus Eigenanbau. Ihre Rebergarbeit gilt als vorbildlich. Und beide offerieren eine Qualität, für die anderswo deutlich mehr bezahlt werden müsste.

### Nicht nur Apérowein, sondern auch Festmahlbegleiter

Jacquesson hat die Marotte, seinen Brut fortlaufend zu nummerieren. Die Trauben für die jüngste Cuvée 735 (47 Prozent Chardonnay, 33 Pinot noir und 20 Prozent Pinot meunier) stammen aus dem Jahr 2007, wurden aber zwecks grösserer Komplexität mit Reservewein aus 2006 und 2005 verschneiden. Der fitnessreiche, elegante Champagner verbindet Feinheit und Frische des Chardonnay mit der Kraft des Pinot noir, passt zum Apéro wie zu Fisch und Geflügel.

Den fabelhaften Brut Tradition von Egly-Ouriet aus Ambonnay in den Montagne de Reims einzig zum Apéro zu trinken, wäre kein Verbrechen, würde dem ausgeprägten weinigen Champagner aber nicht ganz gerecht. Besser, man paart ihn mit Krustentieren, geräuchertem oder grilliertem Fisch oder mit Käse. Er zeigt sich kraftvoll, komplex und würzig. Seine Tiefgründigkeit verdankt er dem hohen Anteil (75 Prozent) an reifen Pinot-noir-Trauben aus alten Grand-Cru-Lagen.

Der Champagne Brut Jacquesson No 735 kostet 48, der Brut Tradition Grand Cru von Egly-Ouriet 49 Franken. Zu beziehen über Zürcher-Gehrig AG, Tel 044 383 06 72, www.the-champagne.ch

## VORSPEISE

Gebeizte Forelle aus dem Lugnez mit Dill-Senf-Sauce und Kräutersalat

**ZUTATEN (4 PERS.)**  
4 Forellenfilets mit Haut aus heimischer Zucht, absolut frisch, 10 g Zucker, 10 g Salz, 1 Prise Pfeffer

**DILL-SENF-SAUCHE**  
30 g Senf, 20 g Zucker  
25 g Sonnenblumenöl  
15 g weisser Balsamico  
3 Dillzweige, fein gehackt  
1 Messerspitze englisches Senfputver

**KRÄUTERSALAT**  
Blätter von saisonalen Salaten, fein gezupft  
Kräuter wie Dill, Kerbel, Basilikum, glattblättrige Petersilie  
Fleur de Sel, Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Olivenöl extra vergine

Zucker, Salz und Pfeffer mischen, die Forellenfilets mit Küchenpapier trocken tupfen, mit der Hautseite nach unten auf einen Teller legen und mit der Würzmischung grosszügig bestreuen. Mit Klarsichtfolie fest verschliessen und während 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

**Zubereitung der Sauce:** Alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.

**Zubereitung Kräutersalat:** Die frischen Kräuter von den Stielen zupfen und mit den Salatblättern vorsichtig mischen. Zitronensaft und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salat-Kräutermischung kurz vor dem Anrichten unter die Salatsauce ziehen.

**Anrichten:** Die Forellenfilets mit einem Filetmesser in feine Tranchen schneiden und auf vier Teller verteilen. Die Dill-Senf-Sauce mit einem Löffel um die Filets ziehen. Mit dem Kräutersalat anrichten.

**Tipp:** Anstelle der heimischen Forelle kann auch ein Filet vom Saibling verwendet werden.



## HAUPTGANG

Entrecote double vom Angusrind mit Kartoffel-Timbale und Wintergemüse

**ZUTATEN (4 PERS.)**  
600 g Rindsentrecote (Black Angus oder Limousin) in 2 Stücken à 300 g  
Bratbutter, Butter  
Rosmarin und Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Meersalz, Pfeffer  
60 g Mie de Pain (Paniermehl vom weissen Toastbrot)  
40 g Butter  
20 g frische Kräuter, z. B. italienischer Peterti, fein gehackt  
Kalbsjus (siehe Tipp)

200 g Kartoffeln, geschält  
50 g Butter  
50 g Doppelrahm  
1 Eigelb, 1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

300 g Wintergemüse (z. B. Karotten, Rosenkohlblätter)  
50 g Butter  
½ dl Bouillon  
wenig Zucker, Salz, Pfeffer



Das Fleisch mindestens eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

**Für die Kräuterkruste** (sehr einfach herzustellen): Die Butter weich werden lassen, mit den gehackten Kräutern und dem geriebenen Brot vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

(Tipp: Toastbrot ohne Rinde würfeln und tiefkühlen, anschliessend mit den Kräutern im Cutter fein hacken. So wird die Kräuterpaste schön grün. Die weiche Butter mit dem Löffel unterziehen).

**Das Fleisch:** Mit Meersalz und Pfeffer würzen und in reichlich heisser Bratbutter scharf anbraten. Frische Butter, Knoblauchzehe, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und das Fleisch mit der aufschäumenden Butter beträufeln. Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Die vorbereitete Kräuterpaste mit einem Löffel

auf die Oberfläche streichen und beide Fleischstücke für ca. 15 Minuten in den auf 130 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Die Kerntemperatur sollte 50 Grad betragen. Dann ist das Fleisch innen saignant. Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Oberhitze (250 Grad) kurz gratinieren.

**Für den Kartoffelflan:** Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und weich garen. Noch warm pürieren. Eigelb, Ei und die weiche Butter dazugeben. Zum Schluss den Doppelrahm unterheben, abschmecken und die Masse in gebutterte Timbaleformen abfüllen. Ofen auf 130 Grad vorheizen. Timbaleformen in ein Wasserbad stellen, in den Ofen schieben und während dreissig Minuten garen. Herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen, dann stürzen.

**Das Wintergemüse:** Waschen, rüsten und danach in gleich-

mässige, mundgerechte Stücke schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen, Gemüse begeben und rundum leicht andünsten. Bouillon dazugeben und die Gemüse zugedeckt weichgaren. Abschmecken. Gemüse herausnehmen und beiseite stellen. Flüssigkeit in der Pfanne sirupartig einkochen. Das Gemüse zugeben und mit dem Gemüsefond überziehen. Auch Rotkohl passt gut dazu.

**Anrichten:** Die Timbale stürzen und in der Mitte der Teller anrichten. Das Gemüse locker darum verteilen. Entrecote diagonal zur Faser aufschneiden, dabei vorsichtig sein beim Schneiden der Kräuterkruste. Je drei Tranchen vor die Timbale legen. Den Kalbsjus erhitzen und dazu servieren.

**Tipp:** Wer den Kalbsjus selber zubereiten möchte: Rezept auf [www.sonntagszeitung.ch/trend](http://www.sonntagszeitung.ch/trend). Wer die Musse nicht hat: Die beste Bezugsquelle ist der regionale Spitzenkoch.

# Lasst uns froh und hungrig sein

Tino Zimmermann, «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz», hat für die SonntagsZeitung festlich gekocht

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)  
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Auch Häuser haben eine Seele. Die Stiva Veglia in Schnaus hat eine gute. Seit Spitzenkoch Tino Zimmermann vor gut einem Jahr aus dem Zürcher Weinland in das Bijou von 1761 gezogen ist, steht über ihm und seiner Küche ein guter Stern. Die Tester des Guide «Gault Millau» haben ihn auf Anhieb mit 14 Punkten gekrönt und zur «Entdeckung des Jahres 2012» gekürt.

Schnaus, drei Kilometer ob Ilanz und auf der linken Seite des Vorderrheins gelegen, ist ein friedliches 130-Seelendorf. Am Morgen hört man die Hähne krähen, am Abend Fuchs und Hase «Gute Nacht!» sagen und später, wenn sich die Gäste vom Koch verabschieden, hört man ein fröhliches «Auf Wiedersehen und bis bald».

Tino Zimmermann, 36, hat es noch keinen Tag bereut, in die Surselva übersiedelt zu sein. Er findet es «super hier oben», fühlt sich im Dorf gut integriert und von den Gästen geschätzt. «Zu uns kommen die Genusspilger, nicht die Schnellesser», sagt er zufrieden – Menschen, die Freude haben an dem schönen alten Haus und an der entspannten Atmosphäre in den Stuben.

Vor allem aber an Tino Zimmermanns Küche, die als erfrischend unweit bezeichnet werden darf: Der Chef und sein Team – Michael Gisler und Fabian Warth, beide erst 21 – denken zuerst an das Produkt, das sie, wenn immer möglich, aus der Region beziehen,

und nicht in erster Linie an ihre «Gault Millau»-Punkte, die zu steigern sie zweifellos in der Lage sind.

Auf der Menükarte stehen weder Hummer noch Meerfisch, weder Kaviar noch Foie gras. Tino Zimmermann ist keiner, der die Cuisine du terroir predigt und sich dann der «Bodenschätze» aus dem Ausland bedient. Sein Fisch ist die Forelle, die er aus dem Val Lumnezia bezieht und die so frisch bei ihm eintrifft, dass sie mit der Flosse winkt.

Unserem Wunsch nach einem Weihnachtsmenü, das die Festtage krönt, ohne sie den Zubereitern durch Stress zu verargen, sind er und seine Crew mit Begeisterung nachgekommen. Jeder Gang lässt sich vorbereiten – das Dessert bis ins letzte Detail. Und alle Gerichte gelingen, auch ohne die Technik, über die sie als Profis verfügen.

Die Weinkarte in der Stiva Veglia ist angenehm überschaubar. Niemand am Tisch muss eine Bibel lesen, bevor er den Abend mit den anderen geniessen kann. Chef de Service Moritz Stauffer, 24, ist zudem ein guter Berater. Zur Forelle empfiehlt er einen Pinot gris von Jan Luzi aus der Bündner Herrschaft, zum Entrecote einen Sottobosco vom Tessiner Winzer Meinrad C. Perler und zum Dessert ein Glas Riesling Spätlese von Robert Weil aus dem Rheingau.

Wer die grandiose Idee hat, Weine und Menü vor Ort zu degustieren, bevor er sich selber an den Herd stellt: Nach Ilanz fährt die Rhätische Bahn. Das Taxi nach Schnaus braucht nur drei Minütchen ([www.stiva.veglia.ch](http://www.stiva.veglia.ch)).

## DESSERT

Gewürzparfait Mysterium Libarius mit marinierten Mandarinen und Blutorangen

**ZUTATEN PARFAIT (4 PERS.)**  
1 Ei  
35 g Zucker  
1 Blatt Gelatine  
1 Blatt Libarius  
Lebkuchengewürz Mysterium Libarius (siehe Tipp)  
dunkler Rum und/oder Grand Manier

**ZUTATEN ORANGENSALAT**  
2 Mandarinen  
2 Orangen, filetiert  
Zesten von der Orange  
2 dl Orangensaft, 1 dl Grenadinesirup

**MARINADE**  
½ dl Weisswein  
½ dl Orangensaft  
10 g Vanillezucker  
1 Stk Sternanis  
½ Stange Zimt

**ZUTATEN MANDEL-TUILES**  
50 g Mandeln  
50 g Butter flüssig  
45 g Orangensaft  
30 g Mehl  
130 g Puderzucker

**Parfait:** Wasser in einer Pfanne erhitzen. Es sollte kochen, aber nicht sprudelnd kochen. Das Ei mit dem Zucker und einigen Tropfen Rum und/oder Grand Manier in eine Schüssel geben und auf dem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Wegnehmen und kalt rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Vollrahm fast steif schlagen. Er sollte noch eine cremige Konsistenz haben. Die abgekühlte Eimasse mit dem Lebkuchengewürz Mysterium Libarius nach persönlichem Geschmack abschmecken. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, mit wenigen Tropfen Rum oder Grand Manier in einem Pflännchen auflösen und unter Rühren zur Eimasse geben. Am Schluss den geschlagenen Rahm unterheben. In Förmchen abfüllen und mindestens 8 Stunden einfrieren.

**Orangensalat:** Die Zutaten der Marinade in einer Pfanne erwärmen und 1 Std. ziehen lassen. Die Mandarinen schälen und von den weissen Häutchen befreien. Orangen filetieren. Deren Schale ohne die weisse Haut zu Zesten schneiden. Die Marinade einmal aufkochen, die Mandarinen- und Orangenseiten hineingeben, beiseite stellen und abkühlen lassen. Für die Zesten Orangensaft und Grenadinesirup aufkochen, Zesten zugeben und die Flüssigkeit einköcheln lassen. Abkühlen.

**Mandel-Touilles:** Ofen auf 160 Grad Celsius vorheizen (Ober- und Unterhitze, keine Umluft). Alle Zutaten für die Mandel-Touilles verrühren, bis ein kompakter Teig entsteht. Man kann ihn problemlos schon am Tag vorher zubereiten und in einer Tupperware im Kühlschrank aufbewahren. Backblech mit Backpapier belegen. Haselnusskleine Teighäufchen darauf platzieren. Blech in den Ofen schieben und die Touilles backen, bis sie goldbraun sind. Das dauert etwa 12 Minuten.

**Anrichten:** Das Parfait stürzen und in der Mitte des Tellers anrichten. (Tipp: die Förmchen kurz in warmes Wasser halten. So löst sich das Parfait besser heraus.) Mit den Orangen- und Mandarinenfilets, den Orangenzesten und je einer Mandel-Touille garnieren.

**Tipp:** Mysterium Libarius, das Geheimnis des Kuchenbäckers, kann man unter [www.altes-gewürzamt.ch](http://www.altes-gewürzamt.ch) bestellen. Man kann aber auch ein handelsübliches Lebkuchengewürz verwenden.



Weihnächtlich: Die Fassade der Stiva Veglia ist geschmückt. Der Schnee soll bald kommen



Fensterplatz: Tino Zimmermann vor der Fassadenkunst von Robert Indermaur



Kräuterzettli: Die Paste für die Kräuterkruste wird in Zellophan gewickelt und kühl gelagert



Kochprobe: Tino Zimmermann degustiert den Sottobosco 2009 aus dem Tessin



Schaumkrone: Die heisse Butter wird mit Knoblauch und Kräutern aromatisiert



Spassvögel: Tino Zimmermann und zur Linken seine rechte Hand, Koch Michael Gisler



Unser Rotkohl soll schöner werden: Mit zwei Löffeln in Form bringen und anrichten