

Genuss

Christina Hubbeling
kocht für Sie

Poulet mit Limetten und Zitronen

Zutaten für 1 ganzes Poulet
Zubereitung: 10 Minuten
Garzeit: 1,5 Stunden

1 Poulet
Sonnenblumenöl
2 Zitronen
2 Limetten
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Poulet in einer Casserole mit reichlich Sonnenblumenöl einpinseln. Zitronen und Limetten vierteln. Von Hand über dem Poulet auspresen, dann den Bauch des Poulets mit den ausgepressten Zitrusfrüchten

füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rund 1½ Stunden im Ofen garen. Ab und zu wenden. Vor dem Servieren: Schnittlauch klein schneiden, über das Poulet streuen. Dazu passen Salate und Bratkartoffeln.

Dieses erfrischend sommerliche Rezept haben wir von Marty Freriksen erhalten, dem Schlossherrn des wunderschönen Château de Vault im Süden des Burgunds (Infos: www.chateaudevaulx.com). Marty Freriksen betreibt dort ein kleines Chambre d'hôtes mit fünf Gästezimmern. Und wenn er Zeit hat, kocht er für seine Gäste – unkompliziert und trotzdem raffiniert. Eine Reise in diese französische Provinz lohnt sich deshalb in jeder Beziehung.
Christina Hubbeling



Chasselas wird salonfähig



Wein-Keller Von Peter Keller

Das Oxford-Weinlexikon, herausgegeben von der britischen Weinexpertin Janis Robinson, umschreibt es treffend: Der Chasselas gehöre durchaus nicht zu den umschwärmtesten weissen Rebsorten der Welt. Er ist zwar weit verbreitet, aber das Image ist eher bescheiden. Dabei sind in der Schweiz die Waadtländer und Walliser Winzer stolz auf den Chasselas, der in der Regel eher neutrale, milde Weine mit tendenziell wenig Säure hervorbringt. Gewächse aus den besten Lagen wie dem Dézaley zeigen indessen eine bemerkenswerte Konzentration und Alterungsfähigkeit. Nur wissen das die meisten Konsumenten nicht.

Von verschiedener Seite wird einiges unternommen, den Chasselas salonfähiger zu machen. So wurde etwa im Dezember 2010 in Aigle eine Vereinigung für die Förderung des Chasselas gegründet. Sie setzte sich dafür ein, diese interessante Traubensorte in der Schweiz und in der Welt zu erhalten, heisst es in den Richtlinien. Die Sorte kommt im Weiteren vor allem in Frankreich und Deutschland vor, wo sie unter dem Namen «Gutedel» bekannt ist. Die Organisation hat kürzlich zum ersten Mal den Degustations-Wettbewerb «Mondial du Chasselas» mit einigem Erfolg durchgeführt.

Insgesamt haben Produzenten nicht weniger als 625 Weine eingereicht, wovon die Schweiz mit 570 Vertretern wenig überraschend den grössten Teil der Muster stellte. Mit dem höchsten Punktetotal schwang der Waadtländer Clos du Rocher 2011, ein Yvorne Grand Cru des Weinhauses Obrist, obenaus. Nur knapp dahinter folgten zwei Walliser, der Fendant 2011 Chamoson

von Daniel Magliocco & Fils sowie der Fendant Grand Métral 2010 der Genossenschaft Provsins. (Die vollständigen Resultate finden Sie unter www.mondialduchasselas.com.) Die Kategorie «Gereifte Weine» zeigte das Potenzial von Chasselas-Weinen auf. Sowohl der Dézaley-Marsens Hautcrêt 2001 von Dubois Fils als auch der Dézaley Chemin de Fer 1985 (!) von Luc Massy erhielten hohe Bewertungen.

Einen etwas anderen Weg schlägt das Office des Vins Vaudois ein, der Verband der Waadtländer Winzer. Es hat kürzlich mit der Bezeichnung «Premiers Grands Crus» ein neues Erkennungs- und Promotionsinstrument eingeführt. Die entsprechenden Weine können dabei nicht nur

“
Im Städtchen Aigle ist die Vereinigung für die Förderung des Chasselas gegründet worden.
”

aus Chasselas gewonnen werden, sondern auch aus Pinot noir und Gamay. In der ersten Selektion hat die Jury insgesamt zehn Weinen die neue Auszeichnung, für die strikte Qualitätskriterien gelten sollen, verliehen. Es handelt sich vor allem um Gewächse der grossen Häuser Schenk, Obrist und Hammel. Wer als Produzent Interesse an einem Premier Grand Cru hat, muss den Antrag an die entsprechende Kommission des Office du Vins Vaudois stellen.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

Lokaltipp Café Milchbar, Zürich

Über 30 Jahre lang führte die Familie Combe die «Milchbar» nahe der Zürcher Bahnhofstrasse als Frühcafé (ab 5 Uhr) mit eigenem Brot, Wähen und Canapés. Mitte Juni haben die beiden Gastronomen Michel Péclard und Florian Weber das Lokal übernommen, aufgefrischt und mit neuen Eigenheiten versehen. So sind hier jetzt Spezialitäten aus anderen Péclard-Betrieben erhältlich: Fischknusperli von «Fischers Fritze» etwa oder der Pumpi-Spiess von der Pumpstation am See. Eine spanische Tradition nimmt



die «Milchbar» in Form kostenloser Tapas auf, die nach 17 Uhr zu Drinks angeboten werden («S het, solangs het»). Tagsüber locken Crèmeschnitten oder Erdbeerkuchen am Meter vom Café Schober (für 4 Fr./100 g). Besonderen Wert legt man hier auf den Kaffee, der von der Rösterei Fresh Coffee in Rüslikon kommt. Ziel sei es, Zürichs besten Kaffee zu servieren. Der Test zeigt: Die «Milchbar» ist auf gutem Weg dorthin. Im Herbst wird das Gebäude renoviert. Ob die «Milchbar» danach weiterbesteht, ist noch offen.
Roberto Zimmermann

Facts

Was? Kaffee, Frühstück, Snacks und Kuchen. Abends Gratishäppchen zu Drinks (ab 17 Uhr).

Für wen? Kaffee- und Kuchenliebhaber, Mamis und Papis mit Kindern, Banker ohne Allüren, Apéro- und Tapas-Fans.

**Café Milchbar
Kappelerstrasse 16
8001 Zürich
Tel. 044 211 90 12
info@cafe-milchbar.ch
www.cafe-milchbar.ch**

Peter Keller degustiert Rotweine der Cantina Kopp von der Crone Visini

Zeronove 2009

Weine in Magnums reifen langsamer und konstanter. Die 1,5-Liter-Flasche hat sich als ideale Form für alterungsfähige Weine herausgestellt. 2009 zählt im Tessin zu den grossen Jahren. Daher haben Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini beschlossen, einen einmaligen Wein ausschliesslich in Magnums abzufüllen. Zeronove, so der Name, besteht zu 70% aus Merlot und 30%

aus der wenig bekannten Rebsorte Arinarnoa. Entstanden ist ein komplexer Wein mit einem Bouquet von schwarzen Beeren und würzigen Noten, einer schönen Struktur, Finesse und Länge. Die Reifung erfolgte während 18 Monaten in neuen und einjährigen Barriques. ● Die Rarität Zeronove 2009 gibt es nur in einer Holzkiste mit dem Irto (siehe rechts).



Irto 2009

Im Gegensatz zum Zeronove wird der Irto regelmässig produziert. Die ungewöhnliche Assemblage aus 50% Merlot und 50% Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc ist nach Ansicht der Winzer 2009 so komplex wie selten ausgefallen. Daher gibt es auch diesen Wein in grossen Flaschen. Die Degustation bestätigt, dass der Irto über ein beträchtliches Alterungspoten-

zial verfügt. Kraft verbindet sich mit Finesse. Der Ausbau geschieht während zweier Jahre in neuen und gebrauchten Eichenfässchen. Ein spannender Wein, den man in einer Degustation mit «verdeckter Etikette» nicht zwingend als Tessiner Produkt einschätzt. 18/20 Punkte. ● Irto 2009, Kopp von der Crone Visini, Preis für beide Magnums: Fr. 198.-; bei www.cantinabarbengo.ch