

Explosion in Nase und Rachen

Wasabi, die scharfe japanische Wurzel, bereichert die Schweizer Küche – nicht nur für Sushi und Sashimi

Auch wenn die meisten Wasabi-Pasten und -Pulver in Europa Fälschungen sind, wird das Gewürz hierzulande immer mehr eingesetzt. Sogar für Schokolade und Desserts.

VON SILVIA SCHAUB

Eine kleine Prise genügt, um das Feuerwerk zu entzünden. Sobald die grüne Paste mit der Zunge in Kontakt kommt, steigt ihr Geruch vom Gaumen hoch in die Nase bis weiter zur Stirnhöhle, wo sich ihre aromatische Schärfe explosionsartig ausbreitet und selbst den Abgebrühtesten Tränen in die Augen treibt.

WASABI ZU GENIESSEN, ist wie eine Mutprobe. Der grüne japanische Meerrettich, dessen Name man übrigens gleichbetont auf allen Silben ausspricht, ist so teuflisch scharf wie Dynamit. Und die Schweizerinnen und Schweizer sind süchtig nach diesen kleinen Mutproben. Im Gefolge der Sushi- und Sashimi-Woge, die vor einigen Jahren auch unser Land erfasst hat, boomen Produkte mit Wasabi-Überzug. Sie sind ein absoluter Verkaufsschlager und sollen allein der Coop mehrere Millionen Franken Umsatz bringen. Inzwischen gibt es auch die Kombination von Wasabi und Schokolade: Beschle Chocolatier in Basel verkauft Wasabi-Pralinés. «Ein Hit», sagt Dominic Beschle.

«Gault Millau»-Köchin Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel bekennt ihre Liebe zur scharfen Würze freimütig und meint: «Sie hat diese leichte, luftige Nasen-Schärfe, die ganz anders im Gaumen liegt als etwa Chili.» Grandits verwendet sie gerne als Amuse-Bouche zum Einstieg, aber auch mal zum Dessert oder Drink (siehe Rezept). Etwa mit Erbsen, die sonst eher mild und süsslich sind. «Aber auch mit Milch oder mit Minze kommt diese tolle, aber nicht stechende Schärfe zum Ausdruck.» Unlängst hat sie für Globus eine Gewürz-Kollektion zusammengestellt. Darunter ein Sesamsalz mit Wasabi und Nori sowie ein Wasabi-Dressing mit Pfefferminze. «Diese Frische gibt Gemüse und kalten Suppen richtig Pfiff», schwärmt sie.

AUCH MEISTER-KOCH André Jaeger von der «Fischerzunft» in Schaffhausen ist ein Verfechter der japanischen Wunderwurzel. Wasabi sei ausserordentlich stimulierend und verbessere die Aufnahme-fähigkeit von Aro-



men. Deshalb solle man Gerichte mit Wasabi zu Beginn des Essens servieren, findet er. Aber auch Jaeger experimentiert gerne und so taucht in seinem neuen Kochbuch «Fischerzunft» (AT-Verlag) ein Wasabi-Soufflé als Dessert

auf, das er mit einem Vanille-, Grüntee- oder Wasabi-Eis empfiehlt. Die meisten der ausserhalb Japans angebotenen Wasabi-Produkte sind allerdings – gelinde gesagt – Fälschungen. Sie bestehen im Wesentlichen aus einer Mischung aus Meerrettich, Senfpulver, Essig

und Farbstoff. Genealogisch gesehen gehört Wasabi tatsächlich auch zur Familie der Senfpflanzen. Diese urjapanische Pflanze hat seine Heimat im feuchtkühlen Klima der Berge in Sachalin, Hokkaido oder Kyushu. Dort wächst der Wurzelstock nicht abwärts wie ein Meerrettich, sondern seitwärts. Ihm wird eine antioxidative Wirkung nachgesagt. Der gesunde Grüne tötet unerwünschte Bakterien im Darm und fördert die Verdauung.

An gerösteten Nüssen: Wasabi hat eine aromatische Schärfe, die nicht stechend ist wie bei Chili.



Apfel-Wasabi-Shot

Für 8–10 Gläser à 80 ml

- 6 säuerliche Äpfel
- 400 ml Apfelsaft
- 1 Limette, Saft
- 1 TL Wasabipaste
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1 Prise Salz

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft weich kochen. Mit den restlichen Zutaten mixen und durch ein feines Sieb streichen. Kalt stellen und in kleinen Gläsern servieren.

Tipp: Schmeckt eiskalt am besten.
Aus: Tanja Grandits, Alles klar, AT-Verlag

AUFGETISCHT

Eine Plattform für vergessene Gemüse

Restaurant Roter Turm, Baden

WIRSING, PORTULAK oder gelbe Randen – diese Gemüsesorten trifft man fürwahr nicht mehr auf jeder Menükarte an. Das Restaurant Roter Turm in Baden gibt diesen fast vergessenen Gewächsen wieder eine Plattform. Da werden der Wirsingsalat mit Birnenschnitzten und Gorgonzolaflocken (Fr. 12.–) oder gelbe Randen mit Marroni und Zimt-Kartoffelgnocchi (Fr. 26.–) serviert. Beides überrascht in der Kombination, schmeckt aber vorzüglich. Das Cordon bleu vom Kalb mit Frischkäse, Rohschinken und handgeschnittenen Frites (wo gibts das noch?) für Fr. 38.– überzeugt ebenfalls. Nur das Lebkuchen-Mousse auf Zwetschgen-Marroniragout (Fr. 11.–) war für unseren Geschmack etwas zu süss.

Auch sonst ist manches ein bisschen anders im «Roten Turm» unter der umsichtigen Leitung von Marlen Lüscher. Er ist nicht nur Ort für Speis und Trank, sondern auch Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Das freilich spürt man als Gast nicht, da wird auf höchste Qualität gesetzt mit weitgehend frisch zubereiteten, möglichst lokalen Produkten – ganz nach guter Slow-Food-Manier. SILVIA SCHAUB



Marlen Lüscher, Geschäftsleiterin im Restaurant Roter Turm, Rathausgasse 5, 5400 Baden. Tel. 056 222 85 25, www.restaurant-roter-turm.ch. Geöffnet: Mo–Sa 9–24 Uhr, So nach Vereinbarung.

KÜCHE Fantasiervolle saisonale Küche mit oft wenig bekannten Produkten
SERVICE Angenehm, umsichtig
AMBIENTE Modernes, zurückhaltendes Interieur
PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.–, Hauptgänge ab Fr. 25.–

ENTKORKT



Ein Valencia zur Paella

Auf Wein aus Valencia wäre ich vermutlich nie gekommen, wenn ich mich nicht für einen Beitrag in Annermarie Wildeisens «Kochen» damit hätte beschäftigen müssen. Das hiesige Angebot an spanischen Weinen ist zwar gross. Wein aus der Region Valencia zu finden, ist aber gar nicht so einfach. Das zweitgrösste Weinbaugebiet Spaniens, wo Weine mit der Denominación de Origen (DO) Valencia, Utiel-Requena und Alicante sowie einige interessante Landweine (Vino de la tierra) erzeugt werden, fristet hierzulande ein Mauerblümchendasein. Dabei wäre das Gebiet eine Entdeckung wert. Allein die DO Valencia umfasst mit 18 000 Hektaren eine Rebfläche, die 1,2-mal so gross ist wie diejenige der Schweiz. Angebaut werden traditionellerweise einheimische Rebsorten wie Moscatel, Malvasia, Macabeo (weiss) und Monastrell, Tempranillo, Garnacha, Bobal (rot) sowie neu auch internationale, meist französische Sorten. Rund 90 modernst ausgestattete Bodegas erzeugen aus den Trauben Weine, die nichts mehr zu tun haben mit den billigen Verschnittweinen aus früheren Zeiten. Eine Vorreiterrolle kommt den Bodegas Murviedro zu, die 1927 als Bodegas Schenk vom gleichnamigen Schweizer Weinhandelshaus in Rolle gegründet wurden. Der **Murviedro Crianza 2007** leuchtet in dunklem, leicht gereiftem Rot, duftet nach reifen Steinfrüchten mit Kräuternoten und hat einen vollen Körper mit saftiger Säure und weichem, rundem Tannin. Er ist ein geschmeidiger Wein, der sehr gut zur spanischen Küche passt. Vor allem zum kulinarischen Exportschlager Valencias, der Paella valenciana, ist er der perfekte Begleiter. Wenn Sie jetzt Lust bekommen auf das bekannte Reisgericht, das früher die Landarbeiter am Mittag über dem offenen Feuer auf ihren Feldern unter Mitverwendung von allerlei Gemüse und Schnecken als Fleischersatz zubereiteten: «Kochen» hat das Rezept dazu (www.wildeisen.ch). ANDREAS KELLER

MURVIEDRO CRIANZA 2007

Produzent Bodegas Murviedro, Requena (E)
Herkunft Valencia
Appellation Valencia DO
Rebsorten Tempranillo, Monastrell, Syrah
Beste Trinkreife jetzt bis Ende 2013
Passende Gerichte Tapas, Tortilla, Paella
Bewertung 16 Punkte
Bezugsquelle Schenk SA, Place de la Gare 7, 1180 Rolle, Tel. 021 822 02 02, www.schenk-wine.ch, Fr. 10.80

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Ab wann soll man im E-Mail eine Abwesenheitsmeldung einrichten? Ab einem Tag, einer Woche?

IN DER SCHNELLLEBIGEN ZEIT, in der wir heute leben, und mit den unterschiedlichsten Möglichkeiten der schnellen Kommunikation werden wir immer ungeduldiger. Wir haben den Anspruch, dass der gewünschte Kommunikationspartner jederzeit erreichbar ist. Denn rein technisch gesehen, ist das ja möglich. Lange sind die Zeiten vorbei, als man auf eine Offerte oder einen Vertrag eine Woche warten musste. Heute schreiben wir ein Mail und erwarten die Antwort spätestens am gleichen Tag. Höflich und sinnvoll ist es, in 48 Stunden zu antworten. Und ist es auch nur die Information, dass man gerade etwas in Zeitnot sei und sich nächste Woche ausführlich melden werde. Gewisse Firmen haben sogar die 24-Stunden-Regel für die Beantwortung der Mails eingeführt, dies als speziellen Kundenservice. Eine Abwesenheitsnotiz braucht es somit nach zwei Tagen. Vermerken Sie in dieser Meldung, wo man sich melden kann, wenn etwas dringend ist und ob dieses E-Mail weitergeleitet oder von jemand anderem bearbeitet wird. Und zu guter Letzt nicht vergessen, die Meldung zu deaktivieren, wenn Sie wieder zurück sind.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch