

# Fast zu schade zum Kochen

Champagner gehört zum Jahresende einfach dazu – wieso nicht auf dem Teller?

Kochen mit Champagner? Das perlende Edelgetränk wird in der Spitzenküche heute weit vielfältiger eingesetzt als nur fürs Champagner-Risotto.

VON SILVIA SCHAUB

Das Jahr 2003 war ein Jahrgang der Superlative, ein Jahr wie kein anderes, geprägt von Extremen. Erst hatten die Weintrauben mit starkem Frost zu kämpfen, dann mit einer Rekordhitze. Die Weinlese war deshalb nicht sehr gross, aber die früheste seit 1822. Die Eigenart des Jahrgangs spiegelt sich auch im Dom Pérignon Rosé Vintage 2003. Ein Champagner, der mit Bedacht genossen werden sollte. Eine Flasche kostet schliesslich um die 370 Franken.

Der anspruchsvolle Wein, mit einer samtigen Textur und einem vollmundigen Bouquet aus Lakritz, weissem Pfeffer und Wilderdbeeren, kann auch anders genossen werden als zum Apéro. Zum Beispiel als Begleiter zu einem Menü oder sogar zum Kochen – was wohl viele Champagner-Liebhaber als Frevel ansehen würden. Tatsächlich wird Champagner bei Spitzenköchen immer beliebter als bereicherndes Element.

Nicht zuletzt dieser Umstand hat das Haus Dom Pérignon dazu bewegt, ein Experiment einzugehen. Es lud neun Spitzenköche aus der ganzen Welt ein, je zwei Gerichte für diesen speziellen Champagner zu kreieren. Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau war als einziger Schweizer Koch mit von der Partie. Ein spannendes Projekt für den 2-Sterne-Koch, «weil man ja eigentlich etwas eingeschränkt ist mit Champagner». Mit Süsswein oder einem Chardonnay sei man viel flexibler und offener in der Gestaltung eines Gerichtes. Eine Herausforderung, die Mlinarevic indes gerne annahm. «Der Dom Pérignon Rosé ist deshalb so provokativ, weil es kein gewöhnlicher Rosé ist.»

**ERST ANALYSIERTE ER** mit Sommelière Amanda Bulgin den Rosé und kreierte dann seine Gerichte. «Dieser Wein verlangt nach Zutaten mit Hefenoten, Zimt, Vanille, Butter oder rotem Fleisch.» Entstanden ist ein überaus gelungenes Gericht mit Taube, die im Sous-vide-Verfahren bei 58 Grad gegart und mit Brioche, Zimt, Butter und Milch serviert wurde. «Bei diesem Gericht werden alle Facetten des Rosés von seiner Aromatik her abgebildet», betont Mlinarevic.

Doch der Rosé-Champagner sollte nicht nur als Begleiter seinen Auftritt



Menüzubereitung mit Dom Pérignon: Koch Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau.

haben, sondern auch als Mitstreiter im Gericht, «obwohl das ja eigentlich fast zu schade ist». Zur Taube kochte Mlinarevic Rhabarber mit dem Edelschaumwein auf, liess ihn dann eine halbe Stunde ziehen und durchs Sieb gehen. «Ich verwendete bewusst Zutaten meiner Schweizer Heimat. Genau diese Zutaten sind es, die eine starke Verbindung zwischen dem Champagner und meiner eigenen Kultur verkörpern.»

«**VERSUCH ES DOCH MAL** mit Champagner!», sang einst Angelika Mann und avancierte in der spröden DDR-Schlagerszene ausgerechnet damit zum Star. Ein Beweis, dass sich niemand der Verführungskraft des erotischsten aller Getränke entziehen kann. Auch als Zutat soll Champagner schliesslich eine aphrodisierende Wirkung entfalten. Sein aufregendes Prickeln lässt die Aromen vieler Speisen auf hinreissende Weise zur Geltung kommen. Dennoch geniessen die meisten den Schaumwein doch lieber im Glas als auf dem Teller. Bis jetzt auf alle Fälle.

Mit Champagner zu kochen, sei noch völlig unterschätzt. Das jedenfalls findet Rolf Caviezel. Der Pionier der Schweizer Molekular-Küche experimentiert derzeit intensiv mit Schaumwein. Champagnerisotto oder Sorbets, Süppchen oder Zabaione gehörten bisher zu den bekanntesten Gerichten. Dass man Fleisch in Champagner einlegen kann, wissen viele nicht. Caviezel, der in Grenchen das Restaurant Station 1 führt, schätzt inzwischen diese Verarbeitungsmethode. Er benutzt dazu einen trockenen, leicht süsslichen Champagner, etwa von Veuve Cliquot, und vakuumiert Kalbsbacken und -haxen während fünf Tagen. «Die Muskulatur wird durch den hohen Anteil an Kohlensäure viel zarter», erklärt er.

Anschliessend wird das Fleisch aus dem Fond genommen, klassisch angebraten, nochmals vakuumiert und im Sud bei 65 Grad 6 Stunden gegart. Dazu serviert er zum Beispiel ein Süsskartoffel-Püree und Pastinaken-Stroh.

**CHAMPAGNER VERWANDELT** Caviezel zudem mit dem Rotationsverdampfer, aus dem er das Aroma gewinnt, zu wunderbaren Perlen und serviert sie zu Holundersirup als Apéro. Champagner mit seiner Hefe und viel Kohlensäure eignet sich auch bestens zum Backen von Brot. «Dadurch gibt es einen besseren Treibungseffekt, und das Brot geht viel schöner auf», stellt Caviezel fest.

Wer edlen Champagner zu schade zum Kochen findet, kann ja darauf hoffen, dass an Silvester ein kleiner Rest übrig bleibt. Dann steht dem Experimentieren in der eigenen Küche nichts mehr im Weg.

## ENTKORKT

### STILLER CHAMPAGNER

Von stillem, also nicht schäumendem Champagner zu sprechen, ist eigentlich Unsinn. Denn die Bezeichnung «Champagne» ist untrennbar mit dem in der Champagne entwickelten Flaschengärverfahren verbunden, bei dem schäumende Kohlensäure freigesetzt wird. Bevor der Wein zum Schäumen gebracht wird, ist er aber natürlich auch in der Champagne mucksmäuschenstill.

Bis Mitte des 17. Jahrhunderts wurde denn hier auch nichts anderes erzeugt. Henri IV., der den von ihm so geliebten Wein aus dem Champagnerstädtchen Ay bei Epernay an den französischen Hof brachte, trank nicht etwa Schaum-, sondern ganz normalen Rotwein. Allerdings dürfte es sich damals noch kaum um den delikaten Wein aus der Spitzlage La Côte aux Enfants gehandelt haben. Denn erst Anfang des 20. Jahrhunderts konnte Jacques Bollinger vom gleichnamigen illustren Champagnerhaus in Ay die vier Hektaren grosse Lage, in die sich rund fünfzig Winzer geteilt hatten, in seinen Besitz bringen und sanieren. Woher der etwas seltsame Name stammt, ist nicht klar. Da kaum anzunehmen ist, dass er an ausbeuterische Kinderarbeit in der steilen Lage erinnert, muss man eher an eine Verballhornung des Wortes «enfer» denken. Denn als Hölle mögen manche hart schuftenden Arbeiter(innen) die «Côtes aux enfers» empfunden haben.

Teuflich gut schmeckt allerdings auch das Resultat, **La Côte aux Enfants 2009**: Dünkleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von Weichseln, Backpflaumen, Kirschen, Zimt, Bitterschokolade, Pfeffer, Nelken, Lakritz; mittelgewichtig, frische Säure, feines, strenges Tannin, lang. Ein eleganter, finessenreicher, würziger Wein, der nicht nach jedermanns Geschmack ist, sondern nur Liebhaber von subtilen Weinen anspricht, die sich nicht durch Protz blaffen lassen. Stille Wasser gründen bekanntlich tief. Warum nicht auch die stillen Weine aus der Champagne?

ANDREAS KELLER



### LA CÔTE AUX ENFANTS 2009

**Produzent:** Champagne Bollinger, Ay (F)  
**Herkunft:** Champagne  
**Appellation:** Coteaux Champenois AOC  
**Rebsorte:** Pinot noir  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis 2019  
**Passende Gerichte:** Coq au Vin, Kalbsragout, Tournedos  
**Bewertung:** 18 Punkte  
**Bezugsquelle:** Magazine zum Globus AG, Industriestrasse 171, 8957 Spreitenbach, Tel. 058 455 21 87, www.globus.ch, Fr. 99.–.

## AUFGETISCHT

### Kaiserling und krause Glucke

Das altherwürdige «Einstein» ist als Hotel die erste Adresse St. Gallens, die ruhige Lage unweit des Klostersviertels ein ganz starker Punkt des Hauses. Essen konnte man hier zwar immer gut, aber kaum je auf Augenhöhe mit der gastronomischen Spitze der Stadt, also von Vreni Giger im «Jägerhof» und Martin Benninger im «Segreto». Nun weht aber ein frischer Wind. Dem Chef Marco Friedrich hat man als Ideengeber Thuri Maag an die Seite gestellt. Ihn kennt man landesweit als früheren 17-Punkte-Koch in der «Blumenau» Lömmenschwil und damit als Vorgänger der Köchin des Jahres, Bernadette Lisibach, – und als Buchautor. Maags naturnahe Handschrift hat sich auch gleich in der Speisekarte des Lokals niedergeschlagen. Die Krause Glucke et-

wa, ein sonst selten verwendeter Speisepilz, ist das Rückgrat einer gehaltvollen Suppe; begleitet wird sie von einer aromatischen Enten-Knusperzigarre. Eine andere Pilzrarität, der Kaiserling, wird über das Blumenkohlmousse mit St. Galler Trüffel gehobelt. Die Juuza-Schweinechen, die ein besonders saftiges Fleisch liefern, stammen aus dem nahen Bühler, die Ribelmals-Poularde aus Mörschwil und der Fisch aus dem Bodensee. Neben diesen erdverhafteten Produkten pflegt man auch moderne Elemente; die Amuse-Bouches erreichen uns auf einem Stein (Einstein!) unter einer Glasglocke, wo auch noch etwas Trockeneisnebel wabert. Weinfreunde wären nicht böse, wenn die ordentliche Weinkarte noch etwas ausgebaut würde.

STEPHAN THOMAS



Gastgeber Simon Jäger und Küchenchef Marco Friedrich von «Das E. Restaurant» im Hotel Einstein, Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen. Tel. 071 227 55 55, www.einstein.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11.45–14 und 18–22 Uhr, Sa, So und Feiertage 18–22 Uhr.

**KÜCHE** Naturnah und saisonal  
**SERVICE** Aufmerksam und freundlich  
**AMBIENTE** Grosszügiges Dachgeschoss mit viel Holz  
**PREISE** Menüs von Fr. 78.– (3 Gänge) bis Fr. 110.– (6 Gänge)

## AUFGEFALLEN

Mit Lea gibt es **nie mehr dicke Luft**. Das verspricht **Stadler Form**, das Haus der schönen **Design-Objekte** wie etwa Fred, den Luftbefeuchter, oder Robert, den Luftwäscher. Nun werden wir beduftet mit Lea. Die kleine, schlanke Lady erzeugt ohne Akku ein **Dufterlebnis direkt ab einer Duftöl-Flasche**. Sie schaltet für 10 Minuten ein und macht dann 20 Minuten Pause.



Erhältlich in Warenhäusern und im Fachhandel für Fr. 89.–.