

Der Spass mit dem Spiess

Damit Grillspiese zur Zufriedenheit gelingen, sollten einige Regeln beachtet werden

Grillierte Spiese sind beliebt, weil sie kreativ kombiniert werden können. Gerade dies birgt aber auch Gefahren. Nicht alles kann beliebig aufgespiesst werden, sonst wird das eine schwarz, das andere bleibt roh.

VON ANDREA MARTHALER

Bei Spiessli kann der kreative Koch seiner Fantasie freien Lauf lassen, so der allgemeine Glaube. Doch halt! Nicht jede Kombination ist möglich. Denn jede Fleischsorte und jedes Fleischstück hat eine andere Garzeit. Poulet- und Schweinefleisch müssen schön durchgebraten sein, Rind hingegen soll saftig bleiben. Und das Gemüse dazwischen wird schnell schwarz oder bleibt stattdessen hart.

Starkoch Ivo Adam ist deswegen überhaupt kein Fan von Spiessli. «Die Garmethode ist nicht professionell.» Am besten wäre es, aus nur einer Zutat Spiese zu machen. Das bekräftigt der aus «SF bi de Lüüt» bekannte Grill-Ueli, Ulrich Bernold: «Optimal wäre es statt eines grossen gemischten, mehrere kleine Spiessli zu machen.» Trotzdem ist gerade der gemischte Spiess auf dem Grill gefragt. «Das Auge isst schliesslich mit», sagt Grill-Ueli.

WERDEN EINIGE Regeln beachtet, können auch gemischte Spiese gelingen. Wichtig ist es, Fleischstücke mit der gleichen Garzeit zu verwenden. «Pouletschenkel mit Rindfleisch geht zum Beispiel überhaupt nicht», sagt Gregor Kessler, Produktentwickler beim Fleischverarbeiter Bell. Hingegen ist es möglich, ein Pouletbrüstchen dünn zu schneiden und ein dickeres Rindfleischstück an denselben Spiess zu stecken. So kann das Poulet durchbraten, während das Rindfleisch saftig bleibt. Auch Schwein, Rind oder Kalb kann kombiniert werden. Allerdings sollte es die gleiche Fleischqualität sein. Also: entweder alle Stücke vom Filet oder von allem das durchgezogene Fleisch nehmen. Letzteres kann für Spiessli sowieso bedenkenlos verwendet werden. «Durchgezogenes Fleisch ergibt den saftigeren Spiess», so Grill-Ueli.

Neben Fleisch kann auch Fisch gut aufgespiesst werden. Allerdings braucht es dafür die geeignete Sorte, sonst zerfällt der Fisch auf dem Grill. Seeteufel, Lachs, Zander oder Thunfisch eignen sich hervorragend. Auch Krustentiere

wie Crevetten oder Krebse können gut am Spiess grilliert werden. Entscheidet man sich für Fisch, sollte auf Fleisch auf demselben Spiess verzichtet werden. Nicht nur geschmacklich passt es nicht. Fisch ist zudem viel schneller gar als das Fleisch.

AUCH GEMÜSE wird gerne auf den Spiess gesteckt, ob als vegetarische Spiese oder zwischen den Fleisch- und Fischstücken. Hier gilt dieselbe Grundregel: Nur Gemüse mit der gleichen Garzeit verwenden. Möglich ist auch, das Gemüse vorzukochen. Gerade bei gemischten Spiessen ist dies sinnvoll, weil das Gemüse oft länger braucht als das Fleisch. Sonst ist beim Gemüse vieles möglich. Zum Beispiel vorgekochte Kartoffeln, Aprikosen oder Dörrpflaumen. Rüeblidagegen brechen beim Anspiesen und Ananas oder Peperoni werden rasch schwarz.

Entscheidend ist beim Spiessli nicht zuletzt die Marinade. «Dabei kann der Fantasie freien Lauf gelassen werden», sagt Kessler. Im Trend sind derzeit Fruchtmarinaden oder Marinaden mit hochprozentigem Alkohol. Allgemein gilt, auf helles Fleisch oder Fisch passen helle Marinaden wie zum Beispiel eine Zitronen- oder Currymischung. Für Schweinefleisch dagegen werden klassische Gewürznoten wie Paprika oder Pfeffer verwendet. Für Rind gilt dasselbe, wobei dazu auch Chili bestens passt. Lamm hingegen wird klassisch mit einer Knoblauchmarinade gewürzt.

AUS DIESER AUFLISTUNG wird schnell klar, dass das Marinieren von gemischten Spiessen zur Herausforderung wird. Passt die eine Mischung zum Poulet, schmeckt sie zusammen mit dem Lammfleisch schräg. Und jedes Fleisch separat zu marinieren, wird aufwändig. Ivo Adam hat statt des Marinierens einen Geheimtipp. «Wie beim Fondue bourguignonne können verschiedene Saucen zubereitet werden. Zum Beispiel Sauerrahm mit frischen Kräutern.»

Bleibt zum Schluss noch die Frage nach dem richtigen Material, um das Ganze aufzuspiessen. Da Holz gerne verbrennt, schwört Adam auf Metallstäbe. Grill-Ueli empfiehlt, das Holz zuvor im Wasser einzuweichen und Kessler umwickelt die freien Enden mit Alufolie.

«Wie beim Fondue bourguignonne können verschiedene Saucen zubereitet werden.»

Ivo Adam, Starkoch



Gemischte Spiese bieten eine grosse Vielfalt und sind lecker. Doch nicht jede Kombination gelingt auf dem Grill.

ENTKORKT



Kompletter Completer

Klar, dass am 1. August nur Schweizer Wein entkorkt wird. Aber nicht irgendetwas, sondern etwas Grosses. Etwas, das es nur bei uns gibt, und natürlich etwas, das aus einem der führenden Weingüter unseres Landes stammt. All dies trifft auf den **Completer des Weinguts Donatsch** in Malans zu. Seit diesem Jahr zählt das Gut zur renommierten Schweizer Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses (MDVS), welche die Förderung des Ansehens von hochwertigen Schweizer Weinen im In- und Ausland zum Ziel hat. Eigentlich hätten die Donatsch seit der Gründung des Vereins mit dabei sein müssen, denn sie setzen mit ihren Weinen immer wieder Massstäbe. Während vor dreissig Jahren Pinot noir und Chardonnay im Mittelpunkt standen, rückt seit einiger Zeit der Completer in den Vordergrund. Nachdem Grossvater Hans die letzten Stöcke 1947 ausgerissen hatte, bauen Vater Thomas und Sohn Martin seit 1993 die fast ausgestorbene Malanser Sorte wieder an. Und zwar mit viel Erfolg, wie eine eindrückliche Vertikaldegustation letzten Dienstag gezeigt hat. Der 1997er, der erste richtige Ertrag seit der Wiederanpflanzung, war gleich ein Paukenschlag, ein heute noch grossartiger Wein, der 18 Punkte verdient. Aber auch praktisch alle nachfolgenden Jahrgänge bis zum aktuellen 2008er überzeugen voll und ganz. Der Completer 2008 strahlt in hellem Gelb, duftet nach grünen Äpfeln und Nüssen mit mineralischen Noten und hat einen vollen Körper mit saftiger Säure und langem, recht trockenem Abgang. Er ist ein wahrhaft kompletter Completer mit viel Potenzial, der verquer wie ein sperriger Findling in der heutigen Schweizer Weinlandschaft liegt. Modetrinker wird er kaum ansprechen, Liebhaber von echten Raritäten aber schon. Sie halten es wie einst die Mönche des Domkapitels Chur, die den Completer nach der Komplet, dem letzten Stundengebet des Tages, als Schlummertrunk genossen und niemandem etwas davon erzählten. ANDREAS KELLER

COMPLETER MALANSERREBE 2008

Produzent Weingut Donatsch, Malans
Herkunft Graubünden
Appellation Malans AOC
Rebsorte Completer
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2020
Passende Gerichte Trockenfleisch, Bündner Spezialitäten, Hartkäse
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle Weingut Donatsch, Winzerstube zum Ochsen, 7208 Malans, Tel. 081 322 11 17, www.donatsch-malans.ch, Fr. 35.–

AUFGETISCHT

An der Rösti kommt niemand vorbei

Rösti-Farm Bözenegg, Schinznach Dorf

DER NAME DES RESTAURANTS ist Programm. Zu jedem Gericht wird Rösti serviert, mit wenigen Ausnahmen wie dem Würstsalat. Trotzdem ist die Auswahl gross. 30 verschiedene Rösti-Gerichte stehen auf der Karte. Klassisch zubereitet, aber mit kreativen Zutaten bestückt sind die Röstimischungen wie die «Winzer Rösti» mit Speck, Tomaten und mit Käse überbacken oder die «Leidenschafts-Rösti» mit Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, scharfem Paprika. Daneben gibt es auch Fleischgerichte mit Rösti als Beilage. Die Rösti kommt auf den Tisch, wie sie sein muss: innen gelb und weich, aussen knusprig braun. Gewürzt ist sie nur schwach, dies ist schliesslich auch Geschmackssache. Allerdings wäre es schön, eine Pfeffermühle für frischen Pfeffer und eine Salzmühle auf dem Tisch zu haben und nicht das Standardset für Gewürze. Dafür ist das Interieur durchdacht. Im ehemaligen Bauernhaus hängen an der Decke und den Wänden alte Gegenstände aus dem bäuerlichen Leben wie ein Heuwagen, Hirschgeweihe und Wagenräder. Die alten Balken sind erhalten geblieben, auf der Laube sorgen grosse Glasfenster für viel Licht.

ANDREA MARTHALER



Roland Wettstein und Sandra Neuhaus vom Team der Rösti-Farm.
Bözenegg 1, 5107 Schinznach Dorf. Telefon 056 443 11 66,
www.roestifarm.ch. Geöffnet: Täglich ab 8.30 Uhr, Sonntag ab 9 Uhr

KÜCHE Bodenständig und einfach, in den Zutaten kreativ.
SERVICE Freundlich – aufs Essen gilt es eine Weile zu warten.
AMBIENTE Rustikal mit Gegenständen aus dem ländlichen Leben.
PREISE Günstig, Vorspeisen ab Fr. 8.50, Hauptgang ab Fr. 19.50.

SO STIMMTS



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

Wir sind an einen Sommernachtsball eingeladen und nun stellt sich bei mir die Handtaschenfrage. Wie gross darf diese zum Abendkleid sein?

GRUNDSÄTZLICH GILT: Je grösser die Frau, desto grösser die Tasche. Dies ist nicht vom modischen Standpunkt aus betrachtet, sondern von den Proportionen her, was harmonisch wirkt. Weiter gilt: Je später der Abend, desto kleiner die Tasche. Also keine reisetaschenähnlichen Beutel mit sich rumtragen. An einem solchen Abend braucht frau lediglich Lippenstift zum Nachziehen und ein Taschentuch. Bestimmt findet sich auch für das Handy ein Plätzchen. Den Geldbeutel können Sie getrost zu Hause lassen, keiner möchte von Ihnen an diesem Abend die Cumulus-Karte sehen. Es genügt, wenn Sie etwas Geld lose in ein Innenfach des Täschchens stecken für den Notfall. Ob mit kurzem, langem oder ohne Schulterriemen, das hängt ganz von Ihren Vorlieben ab. Ist das Accessoire klein, können Sie es während eines Essens auf den Tisch legen. Das geht aber wirklich nur mit ganz kleinen Clutches ohne Riemen. Die anderen Taschen platzieren Sie am besten hinter sich auf der Sitzfläche des Stuhls. Nicht angebracht ist das Über-die-Stuhllehne-Hängen: Stolpergefahr für das Servicepersonal.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch