

Zwetschgen für zwischendurch

Der Sommer geht, die Zwetschgen kommen – und mit ihnen die Lust, sie zu köstlichen Desserts zu verarbeiten

Am genussvollsten sind die Zwetschgen frisch vom Baum. Falls dann von ihnen noch etwas übrig bleibt, bereichern sie so manches Gericht – egal ob süss, sauer oder salzig.

VON SILVIA SCHAUB

Seltsam, wie doch unsere Sprache den Ruf einer Frucht beeinflussen kann. Dumme Zwetschge ruft man gerne verächtlich einem weiblichen Wesen nach, oder man fühlt sich angepöbelt, sprich angepöbelt. Warum ausgerechnet die blauen Früchtchen mit negativen Redewendungen belegt sind? Keine Ahnung. Dabei sind doch gerade Zwetschgen genügsame, unkomplizierte Früchte, die uns die letzten Sommertage versüssen und gleichzeitig die ersten Boten des Herbstes sind.

Am besten schmecken Zwetschgen frisch gepflückt und ganz unverarbeitet. So werden sie denn auch in den meisten Fällen genossen: als erfrischende und nahrhafte Zwischenverpflegung, die dank ihrem Gehalt an Vitamin A, B und C als Nervenstärker, Stresshelfer und Leistungsförderer gilt.

ODER SIE LANDEn auf einer Wähe, dem Klassiker sozusagen. Das klingt nun fast so unspektakulär wie ihr Ruf. «Dabei ist sie eine sehr vielfältig einsetzbare Frucht», schwärmt Florina Manz. Die Berner Köchin und Buchautorin von «Lauter Lieblingsdesserts» ist zwar auch eine bekennende Zwetschgenwähen-Liebhaberin, weiss das Steinobst aber auch in anderer Besetzung zu schätzen.

«Sie bringt mit ihrer schönen, angenehmen Säure eine spannende Komponente in jedes Gericht.» Sei das jetzt nun als Flan oder in einem Gratin, als Soufflé oder Parfait, aber auch zu Käse oder als pikantes Chutney, umwickelt mit Speck oder zu einem Stück Schweinefleisch. Oft denke man einfach nicht daran, dass hierzu auch Zwetschgen geeignet seien, so Florina Manz.

DAS HAT WOHL AUCH damit zu tun, dass das Steinobst nur kurze Zeit im Handel ist und dann bis zum nächsten Spätsommer wieder in Vergessenheit gerät. So ist der Schweizer Pro-Kopf-Konsum von Zwetschgen mit 1,2 Kilogramm pro Jahr auch nicht besonders hoch. An der Vielfalt kann es nicht liegen, denn neben den beliebten Sorten Fellenberger, Bühler oder Hauszwetschge sind in den letzten Jahren neue, grossfruchtige Sorten dazugekommen wie etwa die Cacaks Schöne, Hanita oder Elena. Dabei lassen sich die Früchte hervorragend tiefkühlen und somit als Ganzjahres-Frucht nutzen.



Marinierte Zwetschgen mit Zimtblättern

Kompott:
> 500 g Zwetschgen
> 300 ml Sauternes oder ein anderer weisser Süsswein
> 75 g Zucker
> 1 grosses Stück dünn abgelöste Zitronenschale
> 1 Zimtstange
> 2 Gewürznelken

Zimtblätter:
> 50 g Zucker
> 1 Teelöffel Zimtpulver
> 1 Eiweiss
> 1 Rolle rechteckig ausgerollter Blätterteig

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. In eine Schüssel geben.
2. Süsswein, Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und Gewürznelken in einen kleinen Topf geben, aufkochen und etwa 2 Minuten kochen lassen. Dann kochend heiss über die vorbereiteten Zwetschgen giessen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 3 Stunden marinieren lassen.
3. Inzwischen die Zimtblätter zubereiten: Zucker und Zimt mischen. Das Eiweiss nur verquirlen, jedoch nicht schaumig schlagen.
4. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit einer Gabel regelmässig einstechen. Dünn mit Eiweiss bestreichen, dann grosszügig mit Zimtzucker bestreuen.
5. Den Blätterteig im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 8 bis 10 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen, dann in grosse Blätter brechen.
6. Zum Servieren die marinierten Zwetschgen aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und mit 2 bis 3 Zimtblättern dekorativ anrichten. Nach Belieben mit etwas Sud umgiessen und mit glatt gerührter Crème fraîche oder Doppelrahm garnieren.

Aus: Lauter Lieblingsdesserts, Annemarie Wildeisen und Florina Manz, AT-Verlag

Viel besser übrigens als ihre nahe Verwandte, die Pflaume. Auch wenn sie sich äusserlich kaum unterscheiden lassen. Zwetschgen sind von länglicher Form, festfleischig und süss. Vor allem aber lassen sie sich gut kochen. Die runden, eher weichen Pflaumen mit der ausgeprägten Bauchnaht dagegen zerfallen beim Kochen leicht und werden

sauer. Ähnlich ist es mit den Mirabellen und Reine-claudes, die ebenfalls zu den Prunus domestica und somit zur Familie der Rosengewächse gehören.

VERARBEITET MAN tiefgekühlte Zwetschgen weiter, sollte man sie nicht mehr roh geniessen. Möchte man vermeiden, dass sie zu sehr Flüssigkeit abgeben, be-

legt man den Wähenboden mit Haselnüssen oder Paniermehl. Oder man verkocht sie zu Kompott, wie es Florina Manz für ihren Zwetschgen-Cappuccino vorschlägt. Das Kompott mit Rotwein, Vanille, Zimt und Rohrzucker kombiniert sie mit einer dunklen Schokoladen-Mousse – eine wahrhaft geschmackliche Überraschung.

ENTKORKT



Memorabler Chasselas

Aller guten Dinge sind drei. Darum entkorke ich am letzten Augustsonntag nochmals einen Schweizer Wein. Und zwar wiederum einen weissen. Denn ich bin überzeugt, dass die besten Weine der Schweiz fast durchwegs Weissweine sind. Nachdem aber die letzten beiden Male von autochthonen und internationalen Sorten die Rede war, soll heute die Schweizer

Rebsorte par excellence vorgestellt werden, der Chasselas. Manche Leute rümpfen zwar immer noch die Nase, wenn sie diesen Namen hören. Wer schon je einen mehrere Jahre alten Dézaley zu etwas Tomme vaudoise, Vacherin Mont d'Or, Étivaz und Baumnüssen getrunken hat, wird unserem nationalen Weinmonument künftig grossen Respekt entgegenbringen. Hommage sei hier aber nicht nur dem berühmten Rebberg im Herzen des zum Unesco-Welterbe zählenden Waadtländer Lavaux erbracht, der im Mittelalter von Zisterziensermönchen angelegt wurde. Hommage gebührt auch Louis-Philippe Bovard aus Cully, der sich wie wohl kein anderer um den Chasselas und den Dézaley verdient gemacht hat. Sein Dézaley Grand Cru Médinette 2009 strahlt in hellem Gelb, duftet nach zarten Lindenblüten mit dezenten mineralischen Noten und hat einen geschmeidigen Körper mit frischer Säure, feiner Bitterkeit und langem Abgang. Er ist ein grosser, komplexer, aber noch zu junger Dézaley, der sein wahres Alterungspotenzial noch nicht zeigt. Der zehn Jahre ältere Médinette 1999 aus der Kollektion «Les grands millésimes» lässt mit seiner goldgelben Farbe, den Haselnuss- und Buttercremearomen und dem eleganten, finessereichen Geschmack erahnen, was in einem Dézaley stecken kann (17,5 Punkte, Preis auf Anfrage). Übrigens: An der Schweizer Weinpräsentation Mémoires & Friends von morgen Montag im Kongresshaus Zürich sind auch Louis-Philippe Bovard und seine Médinettes neben 123 weiteren Spitzenproduzenten und ihren Weinen anwesend (Infos: www.wein-info.ch). ANDREAS KELLER

DÉZALEY GRAND CRU MÉDINETTE 2009

Produzent: Domaine Louis Bovard, Cully
Herkunft: Waadt
Appellation: Dézaley AOC
Rebsorte: Chasselas
Beste Trinkreife: Jetzt bis Ende 2019
Passende Gerichte: Fisch, Geflügel, Käse
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Domaine Louis Bovard, Place d'Armes 2, 1096 Cully, Tel. 021 799 21 25, www.domainebovard.com, Fr. 24.50

AUFGETISCHT

Urchiges Ambiente mit modernen Details

Restaurant Chutz, Oberbuchsitzen

ERST IM JUNI DIESES JAHRES wurde das Restaurant Chutz eröffnet. Zuvor wurde das Haus aus dem 19. Jahrhundert, in dem schon früher ein Restaurant war, komplett umgebaut. Entstanden sind Räume, die es schaffen, den urchigen Bauernhausstil mit moderner Technik und Details zu kombinieren. Sei es in der gemütlichen Alphütte mit Holzbänken und Heurinne, der gediegenen Taverne, der Schaukäserei oder dem separaten Grill-Pavillon für Gruppen. Das ausgeklügelte Konzept macht auch vor der Küche nicht halt. Die Karte ist nicht allzu gross, dafür werden alle Speisen frisch zubereitet. Die Gerichte sind bodenständig. Wir wählen Käsespätzli mit Speck und Saltimbocca mit Risotto. Die Spätzli sind rahmig und mit viel Käse, das Fleisch zart und der Risotto schön sämig mit leichtem Biss. Neben den Tellergerichten gibt es in der Taverne heissen Stein und im durch Glasschiebetüren abgetrennten Alphütten-Raum Holzkohlen-Tischgrill sowie Raclette und Fondue. Überraschend sind beim Essen die Details. Zum Brot wird delikates Olivenöl sowie Salz serviert. Bei der Zwiebelsuppe befinden sich die Croûtons in separaten Schälchen. ANDREA MARTHALER



Erwin Jakober, Inhaber des Restaurants Chutz, Dorfstrasse 78, Oberbuchsitzen. Tel. 062 393 22 33. Geöffnet: Mo–Fr 8.30–14 Uhr und 17–23 Uhr, Sa 17–24 Uhr, So geschlossen.

KÜCHE Frisch zubereitet, schön angerichtet
SERVICE Aufmerksam und freundlich
AMBIENTE Mischung aus rustikalem Bau und modernen Details
PREISE Günstig, Vorspeisen ab Fr. 8.50, Hauptgänge ab Fr. 17.50



SO STIMMTS

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

Wie verhält man sich als einzige Frau in einer Männerrunde, wenn schmutzige Witze erzählt werden?

WITZE SIND MEISTENS DANEBEN, nicht nur die schmutzigen. Sie gehen nämlich oft auf Kosten von Minderheiten und können sehr verletzend sein. Speziell in einer Ihnen unbekanntem Gruppe wissen Sie nicht, mit wem Sie es zu tun haben. So könnten Sie es leicht mit einem künftigen Geschäftspartner oder einer Partnerin verscherzen. Deshalb sollten Sie sich vorher genau im Klaren sein, wer alles anwesend ist und was es in dieser Gesellschaft vertritt. Auch wenn die Witze noch so peinlich sind, die meisten lachen mit. Man möchte ja nicht als Spielverderber dastehen. Speziell im Fall, dass man die einzige Frau in der Runde ist, würde ein governantenhaftes Auftreten tatsächlich weder Ihnen noch der Stimmung dienen. Lachen Sie jedoch mit, interpretieren das die Herren als Einverständnis und werden gleich den nächsten Witz nachschieben. «Ich gehe mal raus, bis ihr in Ruhe eure Witze losgeworden seid», wäre eine mögliche Reaktion. Oder Sie nehmen die Herren in die Verantwortung: «Welche Reaktion erwartet ihr jetzt von mir als Frau?»

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch