

# Das Festmahl steckt im Panzer

**Der Hummer: Besonders an Festtagen ist er eine begehrte, exklusive Delikatesse**

Im Gegensatz zum Lachs ist der Hummer auch heute noch eine nicht ganz billige Exklusivität. Ihn zu kochen, ist ganz einfach, wie der Hummer-Koch Filipe Alexandre Alloin beweist.

VON SILVIA SCHAUB

Es schmeckt nach Meer. Und Salz. Und Luxus. Das Fleisch des Hummers ist nicht umsonst eine Delikatesse, die man sich gerne zu Festtagen gönnt. Sein Fleisch ist weiss und süsslich und gewinnt durch die richtige Zubereitung zusätzlich an aromatischer Substanz.

Nicht nur seiner scharfen Scheren wegen lassen viele gerne die Finger von ihm. Da plagt auch das schlechte Gewissen. Wie soll man es mit dem Tieretöten vereinbaren? Filipe Alexandre Alloin hat damit keine Probleme. «In Frankreich schneidet man einfach den Kopf ab, da leiden die Tiere am wenigsten», sagt der Chefkoch in der Zürcher Hummer- & Austernbar im Hotel St. Gotthard. In der Schweiz ist das verpöht, das Tierschutzgesetz erlaubt einzig das Kopfüberwerfen des Tieres in kochendes Wasser. Deshalb nimmt auch der einstige Schüler des französischen Starkochs Jean-Louis Nomicos einen grossen Topf hinzu und gibt den Hummer ins kochende Wasser.

Davor aber zeigt uns der 34-jährige Koch, dass der König aller Meeresfrüchte nicht nur über messerscharfe Zangen verfügt, sondern auch über ebensolche Zähne. Bis zu 60 Jahre alt können die Krustentiere werden. Während ihrer Wachstumszeit wechseln sie ihren Panzer rund ein Dutzend Mal. Man unterscheidet zwei artverwandte Gattungen, den atlantischen amerikanischen Hummer, der vor allem in Neufundland (Kanada) und Maine (USA) gefangen wird. Diese sind grösser, dafür günstiger als ihre europäischen Artgenossen aus dem Atlantik. Letztere hingegen sind seltener und qualitativ besser.

**MANCHMAL HAT** die Klimaerwärmung auch positive Nebeneffekte – wenigstens für Gourmets. Die wärmeren Meerestemperaturen haben dazu geführt, dass sich insbesondere der europäische Hummer besser vermehren konnte. Das hat sich zwischenzeitlich auch auf die Preise ausgewirkt, wie Paolo Bianchi vom gleichnamigen Delikatess-Unternehmen bestätigt. «Unterdessen ziehen aber die Preise wieder an.» Heute bezahlt man für einen amerikanischen Hummer (rund 600 Gramm) bei Globus Delicatessa Fr. 42.–. Für den europäischen liegen die Preise bei rund Fr. 65.–.



Filipe Alexandre Alloin von der Hummer- & Austernbar mit einem bretonischen Prachtexemplar.



Hummergerichte sind damit immer noch ein Luxus. «Die Zubereitung ist ganz einfach», sagt der Hummer-Koch. Wir schauen Alloin in der Küche über die Schulter. Die blauschwarze Farbe des bretonischen Hummers verfärbt sich beim Kochen in ein sinnliches Rotorange.

## Hummer mit Champagnersauce

**Hummer:** 600 bis 700 Gramm Hummer pro Person. Den Hummer zehn Sekunden in kochendes Wasser geben, anschliessend die Scheren und den Schwanz vom Kopf lösen. In eine Gemüsebouillon mit Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Rosmarin, Thymian und Knoblauch geben. Scheren fünf Minuten darin köcheln, den Schwanz in drei Minuten.

**Champagnersauce:** 200 ml Weisswein mit einer gehackten Schalotte auf 100 ml reduzieren. Dann 200 ml Fischfond dazugeben, die ganze Menge um die Hälfte reduzieren, dann 4 dl Rahm beifügen und wiederum um die Hälfte reduzieren, am Schluss 50 ml Champagner dazugeben und nochmals kurz aufkochen, anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:** Den Hummer auf dem Teller anrichten und die Sauce entweder dargübergossen oder separat in einer Saucière servieren.

Rezept nach Filipe Alexandre Alloin

Dann packt er das beeindruckende Krustentier und zerlegt es mit blossen Händen in Kopf, Scheren und Schwanz.

**DIE EINZELTEILE** werden separat in eine frische Gemüsebouillon gegeben und unterschiedlich lange (siehe Rezept) garkocht. «Der Schwanz braucht nur wenige Minuten, damit er seine Zartheit behält»,

erklärt Alloin. Danach nimmt er die Rückseite eines Fleischmessers zu Hilfe und knackt den Panzer, sodass sich das Fleisch einfach herauslösen lässt. Dazu serviert er nach französischer Tradition eine Champagnersauce. Als Begleiter empfiehlt er einen Mix aus Wildreis und Basmati-Reis. «Dazu ein Glas Champagner – und das Festmahl ist perfekt.»

## ENTKORKT



### Bündner Weingeschichten

Nach dem Buchtipps vor einer Woche möchte ich heute nochmals ein Buch vorstellen, das für Schweizer Weinfreunde ein Must ist.

Schliesslich steht Weihnachten bevor, da kommt das vom Weinpublizisten Martin Kilchmann ebenso brillant geschriebene wie vom Werbefotografen Jörg Wilczek bravourös bebilderte Bündner Weinbuch «Die Winzer Graubündens und ihre Weine» als Geschenkidee genau zur rechten Zeit (AT Verlag, Fr. 59.–). Anders als letztes Mal geht es diesmal nicht um Geschichte, sondern vielmehr um Geschichten. Martin Kilchmann, der die Bündner Weinszene durch und durch kennt, skizziert mit der ihm eigenen feinen Feder lebendige Porträts von 35 Spitzenwinzerinnen und -winzern zwischen Reichenau im Churer Rheintal und Fläsch in der Bündner Herrschaft. Roter Leitfaden bleibt dabei das «Finöggeli» Pinot noir: «keine Mimose in Rebengestalt». «Die im wörtlichen und übertragenen Sinn dünnhäutige Sorte verzeiht keinen Fehler – weder im Rebberg noch im Keller», meint der Autor in der Einleitung des Buches, das letztlich eine grosse Hommage an das «Burgund der Schweiz» ist. Und was soll man bei der Lektüre dieses Buches trinken? Anders als Sie erwarten, empfehle ich Ihnen keinen Blauburgunder, sondern einen Sauvignon blanc. Denn bereits seit geraumer Zeit beweisen die Bündner Winzer, dass sie auch etwas vom Weissweinnachen verstehen. Bei Peter und Rosi Hermann aus Fläsch dominiert der Weisse gar den Roten. Ihr Sauvignon blanc ist denn auch in den letzten Jahren mehrfach preisgekrönt worden.

Der **Fläscher Sauvignon Blanc 2009** leuchtet in hellem Gelb, duftet nach Stachelbeeren, weissen Pfirsichen mit Brennesselnoten und besitzt einen mittleren Körper mit saftiger Säure und langem, dezent herbem Abgang. Er ist ein zarter, fruchtbetonter Wein mit Finesse, der trotz seiner 12 Volumenprozent Alkohol alles andere als ein Leichtgewicht ist.

ANDREAS KELLER

## FLÄSCHER SAUVIGNON BLANC 2009

**Produzent** Weinbau Peter und Rosi Hermann, Fläsch  
**Herkunft** Graubünden  
**Appellation** Fläsch AOC  
**Rebsorte** Sauvignon blanc  
**Beste Trinkreife** jetzt bis Ende 2014  
**Passende Gerichte** Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Gerichte  
**Bewertung** 17 Punkte  
**Bezugsquelle** Weinbau Peter und Rosi Hermann, Hinterdorf 6, 7306 Fläsch, Tel. 081 302 40 85, www.weinbauhermann.ch, Fr. 25.–

## AUFGETISCHT

# Genussvolles aus Mostindien

**Lion d'Or, Golfhotel Panorama, Lipperswil**

**BIS JETZT WAR LIPPERSWIL** ein weisser Fleck in der Gourmetlandschaft. In den Thurgauer Ort kam man vor allem für einen Besuch im Conny-Land. Küchenchef Peter Vogel sorgt seit Sommer im neu eröffneten Restaurant Lion d'Or im Golfhotel Panorama mit einer innovativen, regional geprägten Küche, dass es noch weitere Gründe für einen Besuch in Mostindien gibt. Das «Lion d'Or» ist ein modern eingerichtetes Lokal im puristischen Stil. Verspielter sind die Gerichte auf dem Teller. Man hat die Wahl zwischen vegetarischem Vital-Menü (3 Gänge Fr. 59.–), einem Thurgauer Menü (6 Gänge Fr. 105.–) oder à la carte. Wir wählen die Cremesuppe von Topinambur mit blauen Kartoffelchips und schwarzen Trüffeln (Fr. 16.–) als vielversprechenden Auftakt. Danach folgt die Trilogie vom Milchlam auf Kichererbsen-Minz-Polenta und Peperonata (Fr. 50.–), wo Vogel seine Kochkunst mit überraschenden, bestens harmonisierenden Kombinationen auslebt und gleichzeitig seinen hohen Anspruch an Qualität beweist. Ebenso leicht spielt er auf dieser Schiene beim Dessert, einer Lebkuchencrème mit Orangenfilets und Traubenkompott (Fr. 15.–).

SILVIA SCHAUB



Küchenchef Peter Vogel vom Restaurant Lion d'Or, Golfhotel Panorama, Golfpanorama 6, Lipperswil. Tel. 052 208 08 08, www.golfpanorama.ch. Geöffnet: täglich von 11.30 bis 24 Uhr (verschiedene Karten).

**KÜCHE** Fantasiervolle Gerichte mit regionalen Produkten  
**SERVICE** Sympathisch, zuvorkommend  
**AMBIENTE** Stilvolles, puristisches Interieur  
**PREISE** Vorspeise Fr. 16.–, Hauptgang ab Fr. 46.–, Thurgauer Menü Fr. 105.–

## SO STIMMTS



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

Jetzt in der Winterzeit sind viele Leute verschnupft. Wie verhält es sich da beim Essen. Muss ich jedes Mal aufstehen, wenn ich mir die Nase schnäuzen will?

**OB NIESEN, SCHNÄUZEN** oder ein Hustenanfall – irgendwann erwischt es jeden von uns. Doch wie gehen wir stilvoll mit den Körperattacken um? Früher hätte man sich für das Abendessen abgemeldet, wäre man so erkältet gewesen, dass man andauernd zum Taschentuch greifen muss. Einfach auch deshalb, um niemanden anzustecken oder eben um nicht in die Situation zu kommen, was man bei laufender Nase tun soll.

Vermeiden Sie auf jeden Fall lautes Trompeten bei Tisch. Falls es wirklich mal etwas herzhafter wird, gehen Sie auf die Toilette. Tupfen Sie lieber das Näschen, so belästigen Sie nicht lautstark Ihre Umwelt und schonen gleichzeitig die Nebenhöhlen. Benutzen Sie am besten Papiertaschentücher, die Sie nach Gebrauch wegstecken. Stilvoll ist es, die Tücher einzustecken und diese bei Gelegenheit in einem geschlossenen Papierkorb zu versenken. In der asiatischen Kultur gilt es übrigens als sehr unhöflich, sich die Nase bei Tisch zu schnäuzen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)