

Pinot noir in Saucen, Kuchen und Mousse

Eine Köchin und zwei Köche aus Zürcher Restaurants zeigen, wie sich Blauburgunder am besten in der Küche verwenden lässt.

Von **Paul Imhof**

Die Alliteration «Wine and Dine» drückt am besten aus, wie eng Wein und Essen verbunden sind und nur dann wahre Sinnesfreuden bereiten, wenn sich die Aromen aus Glas und Teller vereinen. Pinot noir ist ein edler Wein für die Küche, aber auch ein gefährlicher: Ein Gericht stürzt schnell ab, stört eine Zutat die Balance. Es muss ja nicht gleich Romanée-Conti sein, aber auch kein Fusel. Rare Spitzenweine in einen Rehpfeffer zu gessen, ist snobistisch, Billigtropfen in den Coq au Vin zu schütten fahrlässig – das zarte Mistkratzerli könnte sich im Säurebad auflösen.

Helen Knill führt das Weisse Rössli mit ihrem Sohn Sämi zusammen seit dreieinhalb Jahren. Die St. Gallerin pflegt eine klassische Küche. «Ich arbeite gerne mit alten Rezepten», sagt sie. Knill liebt das Schmoren. Ob Poulet in Pinot noir, Kalb in Weisswein, Rind in Barolo.

Sieht man Beat Caduff in seiner Wine Loft an einem grossen Topf hantieren, taucht schnell der Verdacht auf, da entstehe Deftiges, Rustikales. Unwahr ist dies ja nicht, aber der Bündner verfeinert traditionelle Gerichte wie Wildpfeffer, baut sie zu dichten Geschmackserlebnissen aus und gibt ihnen auch eine persönliche Note.

Jann M. Hoffmann, auch Bündner, baten wir, uns im Zentraleck ein Dessert zu kreieren. Wir schickten ihm ein paar Rezepte aus Marianne Kaltenbachs «Schwizer Chuchi»-Klassiker wie Tarte au vin, Weintorte oder Weinschnitten. Was uns Hoffmann dann servierte, war eine köstliche Überraschung. Der Koch wollte nicht einfach ein altes Rezept kopieren – und kombinierte Pinot noir mit Schokolade, Sauser mit Schlagrahm und nochmals Pinot noir mit herbstlichen Gewürzen wie Zimt und Orangenzeste. Eine echte Mariage, gesegnet mit Süsssem und Saurem.



Gut gekühlt im Dressiersack hält sich die Sausermousse stabiler.

Hoffmanns Rotweinkuchen

Millefeuille vom Rotweinkuchen und Sausermousse an Rotweinsauce
Rezept für 4 Personen

Rotweinkuchen

Zutaten: 190 g Zucker, 190 g Butter, 190 g Mehl, 3 Eier, 1 TL Backpulver, 1 TL Vanillezucker, 60 g Haselnüsse gerieben, 75 g schwarze Schokolade (in Würfelchen von 5 mm geschnitten), 1 TL Zimt, 1 TL Kakaopulver, 1 dl Pinot noir, 2 EL Panierbrot, 1 Stück Butter.

Zubereitung: Zucker, Butter und Eier schaumig schlagen; Mehl, Backpulver und Vanillezucker beigegeben und unterheben.



BILDER THOMAS BURLA

Verblüffend einfach und lecker auch dank der Inspiration durch alte Rezepte: Hoffmanns Pinot-Desserturm.

Dann Haselnüsse, Schokolade, Zimt, Kakao und Rotwein ebenfalls beigegeben und unterheben. Eine Cakeform mit Butter gut austreichen, mit Panierbrot alle Seiten gut bestreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C eine Stunde backen. Aus der Form stürzen, auf Gitter auskühlen lassen.

Sausermousse, Zutaten:

2,5 dl Roter Sauser (oder Traubensaft), 30 g Zucker, 2 EL Vanillecrémepulver zum Binden, mit wenig Wasser angerührt, 1,5 dl Schlagrahm.

Zubereitung: Sauser mit Zucker aufkochen und mit angerührtem Crémepulver

binden. Vollständig auskühlen lassen. Den Schlagrahm vorsichtig unter die kalte Masse heben, in einen Dressierbeutel füllen und kalt stellen.

Rotweinsauce, Zutaten:

1,5 dl Pinot noir, 1 EL Zucker, 1 Gewürznelke, eine halbe Zimtstange, 1 EL Orangenzesten in Wasser blanchiert, 1 TL Maizena zum Binden, angerührt in wenig Wasser, 1 EL Mandelstifte im Backofen geröstet.

Zubereitung: Rotwein, Zucker, Gewürze auf kleiner Flamme um ein Drittel einkochen. Durch ein Teesieb passieren, nochmals aufkochen und mit Maizena binden. Orangenzesten und Mandeln beigegeben.

Anrichten: Kuchen in gleichmässige, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, rund austechen. Pro Person benötigt man 3 Scheiben. Auf jeweils 2 Scheiben mit dem Dressierbeutel Sausermousse wie dicke Tropfen regelmässig auf Scheiben drücken. Das Ganze wie einen Doppelhamburger zusammenbauen. Sauce auf einen Teller giessen und Millefeuille darauf anrichten.

Restaurant Zentraleck
Jann M. Hoffmann und Stefan Iseli
Zentralstrasse 161
Zürich
Tel. 044 461 08 00
Geschlossen Samstag und Montag