

Wein-Keller

Gut gereift

Ein Teil der grossen Bordeaux-Schlösser produziert neben dem «Grand vin» sogenannte Zweitweine. Die Trauben dafür stammen von jüngeren Reben und von Partien, die qualitativ nicht für das Spitzengewächs genügen. Die Vinifikation erfolgt jedoch gleich sorgfältig. Die Zweitweine sind früher zugänglich, haben weniger Tannine und bieten ein vergleichsweise gutes Verhältnis von Preis und Leistung. Dies trifft vor allem für sehr gute Jahrgänge wie den 2005er zu. Das angesehene Château Rauzan-Ségla aus dem Margaux hat in diesem Jahr mit dem Ségla einen eleganten, fein strukturierten, gebietstypischen Zweitwein erzeugt, der bereits die erste Trinkreife zeigt. Er bietet einen guten Einstieg in die vielfältige Welt der Bordeaux. (kep.)

Ségla 2005, Margaux, Fr. 33.90, erhältlich bei Gazzar, Ecublens, www.gazzar.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller



Auslese

Gut gewürzt



Wo sind die kulinarischen Highlights in Graubünden versteckt? Das erstmals erschienene Magazin «Graubünden geht aus!» listet 150 empfehlenswerte Beizen auf, die in bewährter Manier in verschiedene Kategorien unterteilt werden. Auch die erfolgreichen Guides für Zürich, Basel und das Tessin sind gleich strukturiert. So steht im Bündnerland bei den «Trouvaillen für Weinnasen» die Arvenstube im Hotel Waldhaus zu Sils Maria an der Spitze. Die «exzeptionelle» Weinkarte führt unter anderem 22 weisse und 27 rote Bündner Weine, ein Dorado. In der «gut gewürzten» Ausgabe für Graubünden werden auch Gourmets fündig, die Tische direkt an Piste und Loipe, gute und bürgerliche Küche oder den Genuss in den Dörfern suchen. (kep.)

Graubünden geht aus!, Fr. 24.50, erhältlich am Kiosk oder im Buchhandel.

Supplément

Gut gekocht



«Kreatives Kochen, frohes Geniessen und gemütliches Beisammensein» lautet das Credo von Irene Dörig. Die TV-Köchin und Kochbuchautorin bietet in Friedlisberg (AG) Kurse für Gruppen von max. 18 Personen an. Und einmal im Monat ist ein Schweizer Spitzenkoch wie etwa Robert Speth («Chesery», Gstaad), André Jaeger («Fischerzunft», Schaffhausen) oder Martin Surbeck («Sein», Zürich) bei Irene Dörig zu Gast, um mit den Kursteilnehmern gemeinsam ein Menu zu kochen. (chu.)

www.irenes-cuisine.ch

Auslöffeln bitte!



Die grünste aller Spinatsuppen

Zutaten (für 4 Personen):

300 bis 400 g Spinat, verlesen, gewaschen
2 Schalotten, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt, nach Belieben
Butter zum Dämpfen
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Mehl
1 l Hühnerbouillon

100 g Crème fraîche
reichlich frisch geriebene Muskatnuss
wenig frisch geriebene Schale einer Biozitrone
Milchschaum zum Garnieren (wie bei einem Cappuccino)

Zubereitung:

Spinat im siedenden Wasser kurz blanchieren, in ein Sieb abgies-

sen, abtropfen lassen, dann pürieren. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dämpfen, wenig Salz beifügen. 10 Minuten dämpfen. Mehl dazustreuen, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Crème fraîche und Spinat beifügen, unter Rühren heiss werden lassen. Mit Salz,

Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale abschmecken.

Anrichten:

Spinatsuppe mit Milchschaum garnieren, etwas Muskatnuss darüberreiben.

Tipp: Schneller geht's, wenn man tiefgefrorenen gehackten Spinat, möglichst ungewürzt, verwendet.



Basler Mehlsuppe mit Gruyère

Zutaten (für 6 Personen):

100 g Butter
100 g Weissmehl, Dunst oder Knöplmehl ist auch möglich.
2 l Fleischbouillon, heiss
Salz
Kümmel, gemahlen. Wer es lieber mag, würzt mit Muskatnuss und etwas gemahlenem Majoran.
4 EL kräftiger Rotwein
1 dl Milch
60 g Gruyère, frisch gerieben
Zum Servieren Schnittlauchröllchen als Garnitur.

Zubereitung: Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Mehl beifügen, unter ständigem Rühren 20 bis 30 Minuten caramelbraun rösten. 5 dl Bouillon beifügen, unter Rühren aufkochen, bis die Suppe gebunden ist. Danach 1 l Bouillon dazugießen, wenig Salz beifügen. 1 Stunde köcheln lassen. Nach Bedarf restliche Bouillon dazugießen. Ab und zu rühren.

Mehlsuppe mit Salz, Kümmel und Wein abschmecken. Durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen.

Anrichten: Milch und Gruyère in einer Suppenschüssel (oder direkt in Tellern) verrühren. Die kochende heisse Suppe dazugießen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Damit die Suppe schön haselnussbraun wird, muss das Mehl sorgfältig, langsam und gleichmässig geröstet werden. Sonst schmeckt es bitter, und die Suppe wird graubraun. Beim Ablöschen wird die Suppe sehr hell, sie dunkelt durchs lange Kochen nach. Sie muss unbedingt

so lange gekocht werden, damit der Mehlgeschmack ganz zum Verschwinden gebracht wird.

Styling und Rezepte:

Karin Messerli
Alle Bowls und Hornbesteck bei: Dingo, Steinmühleplatz 1, Zürich
Fotos: Ruth Küng

Genuss