

Maieriesli und Veilchen im Glas

Sommerabend in den 1970er Jahren im Restaurant des legendären Alain Chapel. Ein Essen unter freiem Himmel. Die beschlagene Flasche Viognier. Ein Wein von hellem Strohgelb mit dem Duft von getrockneten Aprikosen, Vanille, Maierisli. Starke Eindrücke, die sich im Mund wiederholen und überraschend mit Veilchenaroma enden.

Viognier-Weine – man sagt, das Côte du Rhône bringe die besten hervor. Aber inzwischen gibt es diese Weine rund um die Welt. Auch in Südafrika. Die Herkunft? Fleur du Cap, mit der Zusatzbezeichnung Limited Release, die unserem Begriff Reserve entspricht.

Der Viognier 2007 ist unfiltriert, deshalb besonders interessant, weil er sich auch gegen substanzielle Gerichte hält. Etwa gebratenen Fisch mit Buttersauce, also einer Beurre blanc. Selbst einer Beilage mit Oliven, Zitrone und Tomate bietet er pari. Oder einem Hühnchen an sämiger Estragon-sauce. Oder einem indischen Curry samt einer feurigen Sauce auf Früchtebasis. ●

VIIGNIER 2007
Limited Release
Fleur du Cap
Kapweine
Wädenswil
Fr. 19.50
www.kapweine.ch



Fotos: Simone Vogel / Photomedia, Paul Seewer



Seeteufel-Piccata mit Bohnen

Vorspeisenrezept
für 4 Personen
von Remo Steiner

Zutaten

4 Tranchen Seeteufel à 80 g (beim Fischhändler tranchiert kaufen)
weisser Mühlenpfeffer
Meersalz
100 g Mehl
2 Eier
100 g Parmesan, frisch gerieben
30 g Bratbutter
3 Schlangenbohnen
10 g Butter

Zubereitung

Die Seeteufel-Tranchen mit weissem Pfeffer und Meersalz würzen (Vorsicht mit dem Salz, da die Piccatamasse durch den Käse auch schon gesalzen ist). Für die Piccata die Eier verrühren und den Parmesan beigegeben (1). Gut vermischen. Danach die Tranchen beidseitig im Mehl wenden und anschliessend durch die Piccata-Masse ziehen. Die Bratbutter in einer Pfanne erwärmen und die Fischtranchen auf mittlerer Stufe beidseitig langsam goldgelb braten (2). Die Schlangenbohnen in kochendem Salzwasser bissfest kochen (3), Wasser abgessen. Butter beigegeben und abschmecken.

Tipp

Im Limpach's wird die Seeteufel-Piccata auf Safranrisotto angerichtet und mit Schlangenbohnen umrundet. Dazu gibts eine leichte Tomatensauce mit getrockneten oder frischen Sommerblütenblättern.

Das passende Getränk

Gebeshuber Klassik Spaetrot, 2006. Dieser Weisswein aus Zierfandler und Rotgipfler stammt aus Gumpoldskirchen in der Thermenregion, Niederösterreich. Beide Sorten gedeihen nur auf den fossilen Muschelkalkböden. Eine Flasche des eleganten Weins kostet im Limpach's 43 Franken.