

Das Wein- und Genussmagazin

RIEGGER

Weinkeller Riegger AG
www.riegger.ch

Herbst 2012

TERRE DEI CASTELLI

ROSSO UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2009

BUCHER

Assemblages und Mariages
Entdeckungsreisen

Auberge du Vigneron, Epresses



Laurent Frutig, gelernter Koch und Hobby-Ornithologe, wartete acht Jahre lang, bis er seinen Horst fand: Durch Zufall stiess er auf ein Inserat in einer Zeitung, die er aus dem Papierkorb gefischt hatte. Es bot genau das, wovon er jahrelang träumte: ein Restaurant am Hang, vorzugsweise im Lavaux, darunter Rebzeilen, ein See, Berge vis-à-vis und über dem Restaurant eine Wohnung. Nun lebt er mit Gattin Estelle und Töchterchen

Anouk seit Frühling 2010 in diesem Haus, das wie ein Ansitz über dem Genfersee thront, und bekocht Einheimische wie Touristen, die sich in diesem prächtigen Winzerdorf einfinden.

Seine Gerichte bereitet Frutig unaufgeregt zu, schmackhaft und traditionell – so, wie es zu einer Cuisine du Terroir eben passt. Aber Frutig hat durchaus auch eine Hand für die Zutaten der klassischen französischen Küche.

Terrine de filet d'omble aux fines herbes



- 7 Saiblingfilets (ca. 1 Kilo)
- 500g Tomatensauce, nicht allzu kräftig
- 8 Blätter Gelatine
- 20g Basilikum, fein geschnitten
- 10g Schnittlauch, fein geschnitten
- 10g Estragon, fein geschnitten
- 300g Zucchini (gegrillte marinierte Scheiben, wie Antipasti)
- Salz, Pfeffer, Butter
- 50ml Chasselas

Saiblingfilets: Ofen auf 160°C vorheizen. Saiblingfilets putzen und entgräten, Haut nicht wegnehmen. Backblech buttern, salzen und pfeffern. Filets darauf ausbreiten. Chasselas darüber giessen. Filets bei 160°C während 7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Haut abziehen, salzen und pfeffern. Beiseitestellen (Raumtemperatur).

Sauce: Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Einen Viertel der Tomatensauce erhitzen. Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen und in der erwärmten Sauce auflösen. Wenn die Gelatine aufgelöst ist, Topf vom Feuer nehmen, restliche Tomatensauce dazugießen und die Kräuter hineingeben, gut verrühren und abschmecken.

Montage: Terrinenform (1,5 Liter Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Dann Boden mit Tomatensauce bedecken. Darauf 2 Saiblingfilets legen. Als nächste Schicht Zucchinischeiben. Tomatensauce. 2 Saiblingfilets. Tomatensauce. Zucchinischeiben. Tomatensauce. 2 Saiblingfilets. Tomatensauce. Frischhaltefolie darüberklappen und Terrine ganz bedecken. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank erkalten und festigen lassen. Das 7. Saiblingfilet dient als Reserve oder zum Verschliessen von Lücken. Terrine vorsichtig in Scheiben schneiden und servieren.

Auberge du Vigneron

Route de la Corniche
1098 Epresses
Tel. 021 799 14 19
www.aubergeduvigneron.ch



Patrick Fonjallaz mit seiner Önologin Sophie Bornand

tet der Lausanner Laurent Frutig eine feine, regionale Küche an. Wir bestellen *Terrine de filet d'omble aux fines herbes*, *Filet de féra au Calamin*, *étuvée de fenouils* und *Saucisson de la boucherie Nardin aux lentilles*.

Auch Fonjallaz verzichtet auf weisse Assemblages, «hier will die Kundschaft reinen Chasselas», sagt er. Und so lassen wir uns den kühlen, zum traumhaften Frühherbstwetter idealen Chasselas La République schmecken. Zur kalten Saiblingterrine passt er hervorragend, auch zum Felchenfilet, zur sämigen Sauce – der Chasselas Calamin von Epresses' bester Lage bereitet dem Republikaner im Glas keine Konkurrenz – und dem markanten Geschmack des Fenchels. Auch mit dem Saucisson und den Linsen hält der weisse Republikaner problemlos mit.

Wie immer bei Mariages spielen neben den sensorischen Faktoren auch Stimmung und Wetter eine wichtige Rolle. Und die Tradition einer Region, das Terroir, das auch die Lebensmittel formt und aromatisiert. «Fische aus dem See, Schwein und Käse bestimmen unsere Küche», sagt Patrick Fonjallaz, und fast ansatzlos übernimmt jetzt eine seiner roten Assemblages den zweiten Teil der Vorstellung, St-Saphorin Les Silènes 2010, drei Viertel Gamay, ein Viertel Merlot. Der Wein überrascht uns mit seiner frischen Würze und einer Leichtigkeit, die nichts an Fülle verliert.