

Wein-Keller Trouvaille

Das südfranzösische Anbaugebiet Languedoc-Roussillon ist für Masse bekannt. Gelegentlich blüht aber Klasse auf. So sollte man zwingend die *Domaine du Clos des Fées* im Auge behalten. Der ehemalige Sommelier und Journalist *Hervé Bizeul* entdeckte 1998 die Vorzüge des abgelegenen Gutes und erreicht inzwischen mit seinen Gewächsen hohe Bewertungen in französischen Fachblättern. Im Verhältnis von Leistung zu Preis ist sein bemerkenswerter Basis-Wein *Les Sorcières 2006* aus Carignan, Grenache und Syrah unschlagbar: tiefe Farbe, nobles Bouquet, erstaunliche Konzentration gepaart mit Finesse und einem mittellangen Abgang. (kep.)

Les Sorcières 2006, Domaine du Clos des Fées, 18 Fr., bei Wegenstein Wein, Küssnacht, Tel. 043 243 75 75, info@wegensteinwein.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller



Supplément Klein und fein

Bleiben wir beim Farbkonzept: Noch knallgrüner als Froschgrün (siehe Buchcover oben) und sehr chic präsentiert sich der neue Laden *Höschgasse 33* im Zürcher Seefeld. Das Geschäft von *Samantha Müller Knab*, *Ruben Gordon* und *Marc Wyss* (ehemals *Restaurant Blaue Ente*, Zürich) wirkt so frisch wie die frisch gepressten Fruchtsäfte, die hier angeboten werden. «Höschgasse 33» führt ferner ein kleines Sortiment an ausgewählten Lebensmitteln, wie etwa Schokolade der *Confiserie Wüthrich* aus Lausanne oder mallorquinische Weine von *Maximo*. Über Mittag gibt es täglich wechselnde Menüs sowie Suppen, Salate oder Wähen. (chu.)

Höschgasse 33, 8008 Zürich.



Auslese Leitfaden

Neulich haben wir hier den *Gastroführer «Eat Zürich 2009»* vorgestellt, der auch eine Art *Gutscheinbüchlein* ist. Nach demselben Prinzip funktioniert auch «*Essen gehn!*», herausgegeben von *René Grüninger* und der *Raffinerie AG*: Das in froschgrünes Leinen gebundene Buch stellt 16 stadtzürcher Lokale vor, in denen dem Gast, der zu zweit kommt, ein Hauptgericht gratis serviert wird. Die Auswahl der Restaurants – dazu gehören etwa «*Alpenrose*», «*Italia*», «*Mesa*» oder «*Tizziani*» – sei nach rein persönlichen Präferenzen erfolgt, lassen die Herausgeber wissen. (chu.)

René Grüninger PR (Hrsg.): *Essen gehn!* Das Gutscheinbuch 2008/2009. 16 Zürcher Restaurants laden ein! 58 Fr. www.essengehn.ch



Kamera ab, Kochherd an

Auf der Homepage von *Waskochen.ch* findet der Hobbykoch Tipps und Inspirationen auf unterhaltsame Art

Wie backe ich einen Schokoladenkuchen ohne Mehl? Wo finde ich ein gutes Rezept für Filet im Teig? Der einfachste Weg ist: den Computer anschalten und die Stichwörter googeln. Denn das Internet hat immer eine Antwort parat, auch auf die grundlegende Frage «Was sollen wir denn heute kochen?». Auf der Homepage *Waskochen.ch* kann sich der Hobbykoch inspirieren lassen – und dabei anderen in die Kochtöpfe schauen. *Waskochen.ch* ist nämlich nicht einfach eine weitere Website mit Rezepten und Produktanzeigen, sondern eine interaktive Internetseite, auf der die Betreiber Rezepte und Kochtricks weitergeben, die sie in der virtuellen Gemeinschaft gesammelt und redaktionell aufbereitet haben. Die Rezepte sind jeweils mit einem Einkaufszettel, Bildern sowie einer Mini-TV-Show angerichtet. Auf der Homepage gibt es zudem einen Onlineshop, wo Mitbringsel wie etwa hübsch verpackter Kaffee mit Anleitung zum Kaffeesatzlesen oder diverse praktische Küchengeräte angeboten werden.

Rund einmal pro Woche besucht *Esther Kern*, Geschäftsführerin von *Waskochen.ch*, zu-



Geschäftsführerin Esther Kern im Einsatz.

sammen mit einem VJ einen Hobbykoch oder eine Hobbyköchin, der oder die ihr Lieblingsgericht vor der Kamera zubereitet. Die Filmen in der Länge von einer bis zwei Minuten sind amüsant und machen so richtig Lust, das Gericht zu Hause nachzukochen. Weil es sich bei den Filmprotagonisten um Laien handelt, die in ihrer eigenen Küche werkeln, hat das Prozedere einen authentischen, unkomplizierten Touch. Man denkt bei sich: «Was die oder der da macht, kann ich doch auch!»

Waskochen.ch richtet sich explizit nicht an versierte Köche mit Erfahrung, unbegrenzten Zeitressourcen und einer topausgerüsteten Küche. Sondern an den jungen, urban orientierten Gernekoch, der Freude an der Sache hat. Und dem es nicht zu kompliziert sein darf. «Unser

Ziel ist, die User und Abonnenten zu inspirieren, am Herd etwas Neues zu probieren, frisch zu kochen, auch wenn sie wenig Zeit haben. Und zwar auf eine unterhaltsame Art, zu der Improvisation und Chaos dazugehören – wie im richtigen Leben halt», sagt *Esther Kern*.

An diesem Abend ist *Waskochen.ch* zu Gast bei *Simon Göldi* im Zürcher Seefeld. Er kocht *Kalbs-Pojarski* und dazu einen *Kartoffelgratin*. *Pojarski* ist im Grunde genommen nichts anderes als eine Art Hackbraten in Kotelettform. Dieser, so will es die Legende, sei vom Erfinder, dem russischen Gastwirt *Pojarski*, einst für den Zaren *Nikolaus II.* zubereitet worden. Der Zar verlangte nach *Kalbskoteletts*; die gab es nicht. So zauberte der Wirt aus Kalbfleisch etwas *Kotelettähnliches* herbei. Das schmeckte dem Zaren offensichtlich, und seither geistert das Gericht durch die *Gastrolandschaft*.

Das Rezept für die *Kalbs-Pojarski* hat *Simon Göldi* in einem *Swissair-Kochbuch* gefunden, das er weiland im Bücherladen des Landesmuseum erstanden hat. Das Rezept für den *Kartoffelgratin*, der als Beilage gereicht wird, kommt von seiner Mutter. «Mami hat das Kochen im Griff», sagt *Simon Göldi*, und man kann anfügen: Die Begabung hat sich offenbar an den Sohn weitervererbt. Wenn man dem 33-jährigen *Marketing-Manager* beim *Rüsten* und *Schnippeln*, beim *Rühren* und *Raffeln*, *Flambieren* und *Hacken* zuschaut, merkt man sofort, dass er nicht zum ersten Mal hinterm Herd steht. Spätestens aber wenn man das Gericht auf dem Teller angerichtet serviert bekommt, ist sicher: Da kocht ein *Angefressener*.



Kalbs-Pojarski mit Kartoffelgratin aus einem Rezeptbuch von *Swissair*.

Kalbs-Pojarski mit Pilzrahmsauce

Zutaten für 4 Personen:
500 g Kalbfleisch (zweimal beim Metzger durch den Fleischwolf gelassen)
100–150 g Toastbrot
4 EL Milch
1 dl Rahm
1 Schalotte
1 Bund Petersilie, 3 Rosmarin-zweige, 4 Thymianzweige
1 Ei
120 g Paniermehl
Paprika, Salz, Pfeffer
Butter, Olivenöl
Für die Sauce:
40 g getrocknete Pilze (einlegen in Wasser)
oder 160 g frische Pilze
40 g Butter
0,25 dl Wodka (zum Flambieren)
1 EL Madeira
1 Glas Kalbsfonds (sirupartig einkochen)
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Brot (ohne Rinde) mit der Milch verkneten. Schalotte und Petersilie hacken, Blätter des Rosmarin und Thymian abtrennen, hacken. Fleisch mit Schalotte, Kräutern und mit der Brotmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Rahm dazugeben. Gut verkneten. **Pilzsauce:** Pilze in wenig Butter anbraten. Wodka dazugeben, flambieren. Madeira, eingekochten Kalbsfonds und Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Ei verquirlen. Paniermehl auf einen Teller geben. Die Fleischmasse zu acht Plätzchen formen, auf einer Seite durchs Ei ziehen, panieren. In Bratpfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Die *Pojarski* auf jeder Seite 5 bis 6 Minuten goldbraun anbraten. Sofort mit der Sauce servieren.