

Besonderes Schwein

Tiere brauchen beste Nahrung, damit ihr Fleisch die besten kulinarischen **Eigenschaften** entwickelt. Denn wie beim Menschen gilt beim Tier: Es ist, was es isst.

MICHAEL MERZ

Wird es Mai und ist das erste Gras des Jahres hoch genug gewachsen, dürfen Milchkühe auf die Weide. Dann geben sie eine fettere Milch, und die Butter, die aus dem Rahm dieser Milch entsteht, hat eine fast dunkelgelbe Farbe. Ihr Geschmack? Grossartig: süss, fett und tief.

Wir Normalkonsumenten bekommen diese Butter nicht zu Gesicht, noch weniger können wir sie kaufen. Maienmilch wird in der Grossmolkerei vom überflüssigen Fett befreit – und damit Milch und Butter um ihren unvergleichlichen Geschmack gebracht. Weshalb wir das Resultat trotzdem kaufen? Wir bekommen nichts anderes.

Warum aber beginnt ein Artikel über Schweinefleisch mit einer



Heute kocht für Sie

Michèle Meier

Restaurant The Blinker

6330 Cham ZG

Tel. 041 784 40 90

Öffnungszeiten Samstagmittag und

Sonntag geschlossen

www.the-blinker.biz

Kuh- und Buttergeschichte? Weil sie aufzeigt, weshalb es beim Schwein noch schlechter steht: Die bekommen nur zu fressen, was einen raschen Fleischzuwachs fördert und günstig ist: ein Cocktail aus Soja- und Weizenschrot, Küchenabfällen und Antibiotika. Deshalb hat Schweinefleisch heutzutage kaum Geschmack – und wenn, dann einen ziemlich vulgären.

Bierhefe und Biergeläger für die Schweine

Nicht nur der Mensch, auch das Tier ist, was es isst! Das hat Martin Wandeler kapiert. Der Bauer aus dem luzernischen Gunzwil verfüttert seinen Schweinen nicht nur Hochenergiefutter, sondern auch Bierhefe und Biergeläger, also Hefe- und Malzrückstände, wie sie beim Bierbrauen entstehen.

Dazu kommen Milchschotte, wie sie beim Käsen anfällt. Und die Tiere haben Auslauf und leben in offenen, gut durchlüfteten Ställen. So entsteht ein Fleisch, das in der Schweiz seinesgleichen sucht: Es ist durchwachsen von aromatischem Fett und schrumpft beim Braten kaum. Gebraten hat es einen unvergleichlichen Geschmack.

Dasweiss Wochenköchin Michèle Meier (38) vom Blinker in Cham ZG. Sie kocht für uns Gunzwiler Schweinskoteletts. Dazu legt sie Pommes Pont-neuf, eine Art Superpommes. Die begleiten nicht nur gebratenes Fleisch ideal, sondern verbinden sich genauso mit der Sauce Béarnaise. Eine selbst gemachte Sauce Béarnaise selbstverständlich. Vollendet mit dem ersten Estragon dieses neuen Frühjahrs. Machen Sie genug davon! ●

Feintrinker

Essenz aus spanischer Erde

Burgunder Weinbauern sprechen andächtig vom Terroir, der Erde, auf der die Reben wachsen. Nicht zuletzt, so sagen sie, weil sich die Geschmacksnoten des Bodens in den Weinen wiederfinden – was Weinwissenschaftler immer wieder bestreiten: Sogenannte Terroirnoten gebe es nicht. Klar ist: **Das Erdreich hat eine Reihe von Aufgaben.** Es hält den Stock, versorgt ihn mit Wasser und Nahrung. Idealerweise nur mit so viel, dass

sich die Wurzeln gezwungen sehen, sich weit ins Erdreich zu graben – womit wir bei den Mineraliennoten wären, die man deshalb im Wein wiederfindet. **Das spanische Calatayud hat kalkige Erde.** Das Wasser fliesst leicht ab. So bilden die Reben besonders lange Wurzeln, und die Ernte bleibt klein, auch weil die Reben von bewundernswertem Alter sind. Die Säfte konzentrieren sich zu einer raffinierten Aromentiefe wie beim

Baltasar «El Héroe» der Cooperative San Alejandro, der aus der Garnacha entsteht: Rubinrot ist seine Farbe, dazu kommt der Duft und der Geschmack von roten Sommerfrüchte. Gespickt ist alles mit Noten von Rosmarin und Thymian, die in Nachklänge von Lorbeer und Russisch Leder übergehen. Ein perfekter Wein zu Lamm und Rind vom glühenden Rost, Ente vom Spiess und einem gereiften Bergkäse der eher harten Sorte.



Baltasar «El Héroe»
Garnacha vinas viejas 2014
Cooperative San Alejandro Calatayud

Nauer Weine
5620 Bremgarten
16.40 Franken
www.nauer-weine.ch



Gunzwiler Bierschweinkotelett, Pommes Pont-neuf, Sauce Béarnaise

Ein Gericht für 4 Personen:

Zutaten

► **Kotelett:** 4 Koteletts à 230 g, wenn möglich nehmen Sie Gunzwiler Bierschwein; Erdnussöl (1); 2 Rosmarinzweige; 2 Knoblauchzehen; etwas Butter

► **Sauce:** 250 g Butter; 2 Eigelb; 5 g Estragonblättchen, frisch

► **Pommes Pont-neuf:** ca. 750 g grosse Kartoffeln, mehlig auskochend; Erdnussöl zum Frittieren (2)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

► Fleisch für ca. 1 Stunde Zimmertemperatur annehmen lassen. Weissweinessig,

Weisswein, Pfeffer, Lorbeer, Schalotte und Hälfte des Wassers aufkochen. Auf 1 Teelöffel reduzieren. Restliches Wasser dazugeben. Abpassieren. Warm halten. Butter schmelzen lassen. Sanft in ein hellbraunes Stadium bringen. Warm, nicht heiss, halten.

► Reduktion mit Eigelb über warmem Wasserbad aufschlagen. Nach und nach Nussbutter unterschlagen. Gehackten Estragon unterheben. Kräftig abschmecken. Sauce warm halten. Ab und zu aufrühren.

► Erdnussöl (2) auf 130 Grad erhitzen. Kartoffeln schälen. Gleichmässige Stäbe schneiden. In kaltem Wasser waschen. In Küchentuch trocknen. Kartoffelstäbe für ca. 5 bis 6 Minuten frittieren, ohne dass sie Farbe annehmen. Abtropfen lassen.

► Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gewürzte Koteletts beidseitig in Erdnussöl (1)

kurz anbraten. Im heissen Bratofen fertig garen. Die Innentemperatur soll 60 Grad betragen (Temperaturfühler). Auf einem Teller, locker mit Alufolie bedeckt, ca. 5 Minuten im offenen, abgestellten Backofen durchziehen lassen. Frittieröl (2) auf 170 Grad erhitzen.

► Etwas Butter aufschäumen lassen, Rosmarin und Knoblauch darin anziehen. Koteletten einlegen und beidseitig nochmals kurz erhitzen.

► Vorblanchierte Kartoffelstäbe nochmals im heissen Öl (2) aufbacken. Sind sie goldgelb, herausheben, abgetropft kräftig salzen.

Anrichten:

► Die Pommes Pont-neuf auf heisse Teller legen. Je ein Kotelett dazugeben. Die Sauce Béarnaise in einer Saucière dazu reichen. Allenfalls mit Bohnengemüse servieren.