

**Feinrinker**

**Michael Merz**  
Gastro-  
Experte



**Ganz einfach und ehrlich**

**E**s ist einfach, Pinot-Noir-Weine zu lieben. Und gleichzeitig ist es auch schwer, denn Pinot-Noir-Trauben sind bei all ihrer Liebesswürdigkeit in der Weinwerdung eine recht schwierige Frucht. **Selbst gestandene Winzer haben damit ihre Probleme.**

Marco Casanova allerdings scheint diese nicht zu kennen. Seine Weinberge in und bei Walenstadt SG sind optimal zum See ausgerichtet, und die Churfürsten im Rücken schützen vor der bösen Bise. Der See wärmt am Tag. **Des Nachts fallen von den Bergen her kühle Winde über die Reben zum See herab.** Das Traubenmaterial kann so optimale Resultate erreichen, und Casanovas Umgang damit ist sowieso voller Respekt.

Er selbst sagt darüber: «Ohne Holz. Ein Pinot Noir ganz einfach und ehrlich.» Dem lässt sich anfügen: Wunderbar klare Beerenaromen. **Elegant und bei aller Geradlinigkeit voller Tiefe und Länge.** Perfekt zu Schweizer Kost wie Schweinshalsbraten, auch Saucisson vaudois oder Hamme, schliesslich zum gebratenen Steinbutt oder zum knapp reifen, unpasteurisierten Vacherin. Der ist dann noch schwieriger zu bekommen als ein so herrlicher Pinot. ●



**Walenstadter Pinot Noir 2018**  
CasaNova, Weinpur  
Walenstadt SG

REB Wein  
8003 Zürich  
18 Franken  
www.rebwein.ch

Fotos: René Frauenfelder, Paul Steewer



Der perfekte  
**RISOTTO MILANESE**

**W**ann genau Risotto richtig Mode wurde, weiss niemand so recht. Es gab ihn immer in den Ristorante. Vor allem als goldenen Safran-Risotto zur Costoletta alla milanese, dem panierten Kalbskotelett. Allenfalls Steinpilzrisotto konnte knapp mithalten. **Aber kulinarische Mode? Das wurde er erst in den 1980er-Jahren.** Der Mailänder Küchenstar Gualtiero Marchesi (1930–2017) färbte den Reis nicht bloss mit Safran gülden, sondern drapierte darauf auch ein Scheibchen Blattgold. Das Publikum liebte das Gericht und füllte Abend für Abend sein Lokal an der via Bonvesin de la Riva beim alten Gemüsemarkt.

Marchesi war Purist. Alles, was er kochte, hatte er aus der Tradition heraus entwickelt und mit Ultra-Präzision heutig rezeptiert. Gerade Präzision ist ja nicht oberste Tugend der italienischen Küche. «Jeder tue, was er kann», lautet die Devise. **Die meisten Köchinnen und Köche verwendeten einheimischen, rundkörnigen Vialonereis, doch bereits beim Fett scherten die ersten Abweichler aus.** Der Risotto wurde zwar im italienischen Butterland ge-

boren, wo keine Olivenbäume wachsen, sondern Kühe weiden. Olivenöl – ein Fett wie jedes andere – wurde jedoch dank EU-Subventionen und der dazugehörenden PR-Kampagne genau dann Mode, als sich auch der Risotto auf den Weg zum mondialen It-Food machte. Auch hatten Chefs schon lange nach einer verlässlich

knackig auskochenden Alternative zum zartschaligen Vialonereis gesucht. Sie fanden diese in einer Kreuzung zwischen einheimischem und japanischem Reis. **Das Resultat heisst Carnaroli. Er hat die Küchenwelt im Sturm erobert.**

Was uns zum wunderbaren Rezept für Risotto alla milanese von Roberto Lombardo bringt, der diesen im Gambrinus von Weinfeldern TG mit einem gebratenen Markbein aufträgt. Es ist eine Hommage an jene Urzeiten, als ein rechter Risotto weder mit Olivenöl noch Butter angesetzt wurde, sondern mit geschmolzenem Mark. Lombardo ist ein überaus konsequenter Koch und vereint so in seinem Rezept alle wünschbaren Fette. Er dünstet 80 g Zwiebelwürfelchen in 2 EL Olivenöl an, gibt 320 g Rundkornreis (Arbo-

rio, Vialone oder Carnaroli) dazu und rührt die Körner danach ständig um. Sie sollen von allen Seiten angegart und sowieso von etwas Fett benetzt sein.

Ein Schuss Weisswein kommt dazu, wird vom Reis aufgenommen. **Heisse Hühnerbrühe dazugiessen, bis der Reis davon bedeckt ist.** Jetzt kommen je nach persönlichem Geschmack Safranfäden oder Safranpulver darunter. Unter steter Kontrolle köchelt nun der Reis. Er soll stets von Brühe bedeckt sein. Nach 18 Minuten ist der Risotto nicht nur knatschgelb, sondern auch perfekt auf den Punkt gar.

Pro Person haben wir auch ein leicht eingeöltes, gepfeffertes und gesalzenes Markbein in den 200 Grad heissen Bratofen geschoben. Es ist gar, wenn es auch der Risotto ist (20 Min.). Den Risotto mit 40 g Butter schlotzig machen. Pfeffer und – wenn nötig – Salz kommen dazu. Dann 30 g Parmesan darunterreiben. Ein Spritzer Weisswein wertet das Gericht auf. Und ja: Risotto darf ruhig etwas flüssig sein. Er soll, wie die Italiener sagen, «alle onde» fließen. In Wellen. Auch deshalb liegt in guten Lokalen immer ein Löffel neben dem Teller. ●

www.gambrinus-weinfeldern.ch