

# Stil

Spezial:  
Wein &  
Genuss

## Ein Bissen Heimat



Drei Länder,  
50 Weine:  
Riesling-Degu  
mit Tropfen  
unter 30 Franken

22



Neues aus  
Mostindien:  
Thurgauer  
Weine sorgen  
für Furore

8



Sonntagsoutfit 5

Hat das Stil? 6

Stadtduell 14

Marktbesuch 24

Sonntagsausflug 31

## Menu

Das Zürcher Restaurant «Neumarkt» ist für heimische Zutaten bekannt. Für den «Stil» servieren die Küchenchefs einen Viergänger, der den kulinarischen Herbst einleitet

# Regionale Gaumenfreuden

**M**an könnte es sich ganz einfach machen, hier, an diesem belebten Ort der Zürcher Altstadt. Convenience-Food, schnell aufgewärmt, würde bei etlichen Touristen wohl auf grosse Nachfrage stossen. Doch René Zimmermann, der die Wirtschaft Neumarkt samt Gartenwirtschaft und benachbartem «Barcafé» führt, will es sich alles andere als einfach machen.

«Das hat seine Geschichte», sagt der gastronomische Quereinsteiger, der als Sozialarbeiter Gefallen an der besonders durchdachten Form der Gästebewirtung fand – erst im «Rössli» in Stäfa, später in verschiedenen Winterthurer Beizen und in der Zürcher «Alpenrose». Im «Neumarkt» bietet er mit seinen Küchenchefs Ralf Weber und Matze Schendel das an, was Region und Saison liefern: Wild, Gemüse oder Bio-Forellen und natürlich Schweizer Weine. «Das gibt viel Befriedigung», sagt Zimmermann. Ein Netzwerk von spannenden Menschen entstehe, die Zusam-

menarbeit mit engagierten Produzenten bereite ihm Freude. Doch päpstlicher als der Papst will auch er nicht sein: «Dogmatismus mag ich gar nicht.» Fisch etwa sei eine heikle Sache; der Felchen-Fang im See verlief jüngst unbefriedigend. Warum also nicht einmal Kabeljau? Natürlich MSC-zertifiziert und aus nachhaltiger Fischerei. Und wenn der Apfelbalsamico von Alois Gölles aus Österreich so gut zum Muotathaler Geisskäse passt, dann darf er bleiben.

Die Gäste schätzen diese Einstellung, die Kollegen schauen genau hin. Allgemeingut sind sie noch nicht, die Prinzipien der Wirtschaft Neumarkt, aber im Trend liegt diese Art des Gastgebens zweifellos. «Es hat mehr Gewicht bekommen als auch schon», konstatiert René Zimmermann und klingt dabei ziemlich zufrieden mit sich, seiner Gastwirtschaft und der Welt.

*Wolfgang Fassbender*

● Wirtschaft Neumarkt, Neumarkt 5, 8001 Zürich, Tel. 044 252 79 39; [wirtschaft-neumarkt.ch](http://wirtschaft-neumarkt.ch)



## Vorspeise: Lauwarme Randen mit Kraut

### Für 4 Portionen

### Zubereitung in 60 Minuten

4 kleine, junge Randen mit Kraut

Salz

½ Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote, ersatzweise Chilipulver

Olivenöl oder Butter

Apfelbalsamico

(von Kressibucher oder Gölles)

### Zubereitung

1. Die Randen von Kraut und Stil befreien. Randen schälen und in wenig gut gesalzenem Wasser weich kochen. Kraut und den zarten Teil der Stile waschen.  
2. Schalotte, Knoblauchzehe und Chilischote hacken und in Olivenöl oder Butter zusammen mit Kraut und den klein geschnittenen Stilen

sanft dünsten. Nach Belieben salzen.  
3. Die gekochten Randen etwas auskühlen lassen, mit Butter und Apfelbalsamico mischen. Das Kraut – es kann warm oder kalt serviert werden – mit den lauwarmen Randen anrichten.

### Weinempfehlung von Peter Keller

Amédée 2014 Grand Vin Blanc d'Assemblage, Domaine La Colombe, Féchy (VD):

«Vorwiegend aus Savagnin (Heida) gekeltert, dicht, aber nicht zu opulent für die Vorspeise.»

● 32 Fr.; [lacolombe.ch](http://lacolombe.ch)



# Menu



## Fleisch: Rehpfeffer mit Holunder

Für 4–5 Portionen

Zubereitung in 130 Minuten

1 kg Rehragout  
60 g Zwiebelwürfel  
30 g Karottenwürfel  
30 g Selleriewürfel  
Etwa 10 g Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Lorbeerblatt  
1 Zimtstange  
3 Pfefferkörner  
250 g Wildfond  
½ Flasche Rotwein  
Öl  
100 g Holunderbeeren  
15 g dunkle Schokolade 72 Prozent  
(Grand Cru Arriba von Felchlin)

### Zubereitung

1. Karotten-, Zwiebel- und Selleriewürfel in einer grossen Form auslegen, Wein und Gewürze begeben. Das Rehragout in die Marinade legen, komplett bedecken.  
2. Nach 24 Stunden die Marinade abgiessen. Fleisch trocknen, würzen. Bei starker Hitze mit Öl anbraten, das Fleisch herausnehmen, das Gemüse anrösten. Mit dem Wein der Marinade ablöschen, mit Wildfond auffüllen. Alles zugedeckt im Ofen bei 150 Grad knapp 2 Stunden weich schmoren.  
3. Holunderbeeren mit Wasser knapp bedecken und weich kochen, absieben.  
4. Den fertig gekochten Pfeffer auf unter

100 Grad auskühlen, Schokolade dazugeben und langsam auflösen, Holundersauce zugeben.

### Weinempfehlung

Syrah Les Serpentes 2013, Gérald Besse, Martigny (VS): «Gehaltvoller Begleiter mit Pfeffernoten, toll zu Wild.»

● Fr. 29.50; besse.ch



## Fisch: Ganze Bio-Forelle mit Fenchel in der Alufolie

Für 4 Portionen

Zubereitung in 40 Minuten

4 ganze Bio-Forellen (Fischzucht Glauser, Bachs, ist auf dem Markt am Bürkliplatz zu finden)  
400 g Datterini- oder Cherrytomaten  
4 EL gesalzene Kapern  
4 Fenchelknollen  
Salz  
Pfeffer  
Butter  
Olivenöl  
2 Bio-Zitronen  
4 Knoblauchzehen  
1 Bund Blattpetersilie

### Zubereitung

1. Den Fenchel halbieren und mit Butter, Salz und Pfeffer weidünsten. Den Fenchel in nicht zu dünne Streifen schneiden. Kapern mit lauwarmem Wasser spülen, bis sie nicht mehr zu salzig sind.  
2. Alufolie ausbreiten, den weichen Fenchel, die Tomaten und die Kapern als Beet darin auslegen.

3. Forelle waschen, innen und aussen salzen, mit Blattpetersilie, den gepressten oder gehackten Knoblauchzehen sowie jeweils 2–3 Zitronenscheiben füllen. Die Forelle auf das Gemüse legen, mit Olivenöl übergiessen. Die Alufolie dicht zusammenfallen.  
4. Das Ganze bei 180 Grad für 20–30 Minuten in den Ofen geben.

### Weinempfehlung

Chardonnay Dosso 2014, Christian Zündel, Beride (TI): «Passt dank seiner Mineralität und Eleganz perfekt zum Fisch.»  
● 43 Fr.; cultivino.ch



# Menu

## Dessert: Schokoladenmousse Cru Sauvage

**Für 4 Portionen**  
**Zubereitung in 20 Minuten**  
**(plus 2 Stunden zum Durchkühlen)**

250 g Schokolade Cru Sauvage 68 Prozent  
(Bolivia von Felchlin)

60 g Eigelb (frische Bio-Eier oder  
pasteurisierte Eigelbmasse)

32 g Zucker

300 g Rahm (für Schlagrahm)

125 g Rahm (für die Schokoladen-Rahm-Masse)

Etwa 100 g Rahm (zum Glattrühren der Masse)

### Zubereitung

1. Die Schokolade und den Rahm für die Schokoladen-Rahm-Masse langsam schmelzen – sie darf nie über 50 Grad heiss werden.

2. Eigelb und Zucker im Wasserbad warm aufschlagen, bis eine gewisse Festigkeit erreicht ist.

3. Den Rahm für Schlagrahm steif schlagen.

4. Den kalten, flüssigen Rahm zum Glattrühren der Masse unter die warme Schokoladen-Rahm-Masse rühren, bis sie schön glatt und glänzend ist.

5. Die Eigelb-Zucker-Masse zugeben und untermischen.

6. Den Schlagrahm langsam unter die Masse ziehen und die Mousse etwa 2 Stunden kalt stellen.



**Oben: Wirtschaft**  
**«Neumarkt», Zürich.**

**Fotos: Christine Benz**  
**Küchenchefs:**  
**Matze Schendel und**  
**Ralf Weber**  
**(Wirtschaft «Neumarkt»)**



**Weinempfehlung**  
Nives Assemblage  
doux 2012, Weingut  
zum Sternen,  
Würenlingen (AG):  
«Aussergewöhnlicher  
Süsswein mit einer  
schönen Säure aus  
20 Sorten – perfekter  
Partner zu Schokolade.»  
● *Derzeit ausverkauft,*  
*aber wie alle empfo-*  
*hlenen Weine im Restau-*  
*rant Neumarkt auf*  
*der Karte zu finden;*  
*weingut-sternen.ch*

