

Mandelkuchen



Backen mit
Christina Hubbeling



**Zutaten für 1 Springform
(22 bis 25 cm Durchmesser)**
Zeitaufwand 20 Minuten
Backzeit zirka 1 Stunde

295 g ganze Mandeln, ungeschält
300 g Feinkristallzucker
8 Eier, nur Eiweiss
1 Prise Salz
2 Bio-Zitronen, nur Schale
85 g weisses Reismehl (erhältlich im Bio-Laden)
Butter zum Einfetten der Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

10 g Mandeln für die Dekoration beiseite stellen. Restliche Mandeln (285 g) in der Küchenmaschine mit dem Zucker fein mahlen. Darauf achten, dass es keine Paste wird (also nicht zu lange mahlen)! Eier trennen, Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. Vorsichtig mit dem Küchenspatel die gemahlene Mandeln portionenweise unter den Eischnee ziehen. Zitronenschalen abreiben und unter die Masse ziehen. Das Reismehl dazusieben. Die Masse in eine mit Butter eingefettete Springform füllen und in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten

Ofens rund 1 Stunde backen. Etwas abkühlen lassen, Ring und Boden der Springform lösen. Vor dem Servieren mit wenig Puderzucker bestäuben und mit den beiseite gestellten Mandeln dekorieren.

Anmerkung

Dieser luftige, knusprige Kuchen mit seinem intensiven Mandelaroma ist im Handumdrehen gemacht und hält gut verpackt recht lange. Die Eigelbe sollte man selbstverständlich nicht wegwerfen, sondern im Kühlschrank aufbewahren. Sie eignen sich zum Beispiel für ein luftiges Sabayon: Für 6 Portionen 4 Ei-

gelbe und 50 g Zucker mit dem Schwingbesen in einer grossen Schüssel von Hand schaumig schlagen. Schüssel ins heisse Wasserbad stellen und unter ständigem Rühren 1 dl trockenen Marsala dazugeben. Nun braucht es etwas Durchhaltevermögen, denn der Schaum muss weitere 15 Minuten von Hand geschlagen werden, bis sich weiche Spitzen gebildet haben. Frische Mangostücke in sechs Dessertgläser füllen, das warme Sabayon über die Früchte geben und sofort servieren. Oder statt mit Früchten mit dem Mandelkuchen geniessen - wenn schon, denn schon!

Lokaltipp Ristorante Più, Zürich

Der Besuch des Ristorante Più in der alten Sihlpost beginnt mit einer Überraschung: Trotz dem offenen Grundriss, der grosszügigen Halle und dem munteren Treiben an der langen Bar ist der Lärmpegel nicht zu hoch, um ein vernünftiges Tischgespräch zu führen. Ebenfalls bemerkenswert sind die schlichte, jedoch sehr elegante Einrichtung des Lokals mit warmen Farben, Messing, Marmor und Holz sowie der gut assortierte Brotkorb, dessen Inhalt zeigt, in welche Richtung die kulinarischen Ambitionen



hier weisen. Im jüngsten Lokal des Gastrounternehmens Bindella setzt man auf eine süditalienisch inspirierte Küche mit einfachen, schnörkellosen, jedoch sehr schmackhaften Gerichten. Zur Vorspeise empfiehlt sich beispielsweise ein roher Thunfisch an einer sehr erfrischenden Orangensauce (19 Fr.), während man zur Hauptspeise nicht auf das saftige Kalbschnitzel in einer Parmesan-Brot-Panade (32 Fr.) verzichten sollte. Eine gute Alternative sind die wunderbaren Pizzas aus dem Holzofen. *David Streiff Corti*

Facts

Was? Restaurant, Bar und Take-away mit italienischen Spezialitäten im Gebäude der alten Sihlpost.

Für wen? Studenten der nahen Pädagogischen Hochschule, Architekturtouristen und Liebhaber einer guten, schnörkellosen Küche.

Wo? Ristorante Più, Kasernenstr. 95, Zürich, Tel. 044 242 33 22, Mo–So 11.30–14.30 und 17–24 Uhr: piu-ristorante.ch

Ein Rivale meldet sich zurück

Wein-Keller Von Peter Keller



Die Appellation Gaillac im Südwesten Frankreichs kennt praktisch niemand. Das war nicht immer so: Vom Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert waren deren Weine wohl besser und kräftiger als jene aus dem benachbarten Bordeaux. Das passte der Stadt Bordeaux, welche die Handelshoheit über ihren Hafen hatte, nicht, sie belegte die Gaillac-Weine mit hohen Zöllen. Die Ausfuhren brachen ein. Zudem wurden die dünnen Bordelaiser Gewächse mit jenen aus Gaillac verschnitten.

Während Bordeaux im 20. Jahrhundert zum Mekka der Weinwelt aufstieg, verschwand Gaillac aus dem Blickfeld der Weinliebhaber. Noch heute fehlen den meisten Produzenten das Selbstbewusstsein und der Wille, wieder an die glorreiche Vergangenheit anzuknüpfen. Doch es gibt Idealisten, die an das Potenzial der Gegend mit einer Anbaufläche von 6600 Hektaren glauben. Dazu zählt Ferdinand Graf von

Thun. Der Deutsche erwarb 1998 das im Laufe des 15. Jahrhunderts erstmals erwähnte Château de Frousseilles mit den zugehörigen Rebbergen. Da sich der adlige Investor vorher nicht mit dem Weinbau beschäftigt hatte, holte er Riccardo Cotarella, einen der renommiertesten Önologen Italiens, an Bord.

Das Duo ist überzeugt, dass es auf den kargen, kalkhaltigen Böden des Gaillac mit Sorten wie Merlot, Cabernet Franc und Syrah eigenständige Weine keltern kann. Diese werden als «Vin de Pays» vermark-

“ Gaillac kennt niemand. Doch es gibt Idealisten, die an die Zukunft und das Potenzial der Appellation glauben. ”

tet, weil der Graf und Cotarella auf die einheimischen Trauben Duras und Braucol aus Qualitätsgründen verzichten. Laut Gesetz sind diese für die Herkunftsbezeichnung «AOP Gaillac» vorgeschrieben.

Auf Château de Frousseilles werden 28 Hektaren bewirtschaftet. Die Erträge liegen mit 25 Hektolitern pro Hektare tief, ebenso die Produktionsmengen mit rund 40 000 Flaschen, weil die Trauben der vielen Neupflanzungen noch nicht verwendet werden. Aushängeschilder sind die reinsortigen Crus, etwa La Maze. Der Merlot vereint Frucht und Würze, Fülle und Eleganz, Tiefe und Länge (48 Fr. für den 2008er, moevenpick-wein.com). Der Zweitwein La Parrazal ist eine Cuvée aus Trauben von jüngeren Reben (26 Fr.). Die Initiative des Grafen ist ein erster Schritt, Gaillac wieder Glanz zu verleihen.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf nzz.ch/wein-keller.

Frage der Woche

Welches sind die Weintrends für das soeben gestartete Jahr?
L. K. per E-Mail

Was in der Kochkunst zu beobachten ist, lässt sich auf die Önologie übertragen: Ich bin überzeugt, dass sich regionale Weine einer steigenden Nachfrage erfreuen werden. Die Schweiz verfügt mit exzellenten Winzern und vielen einheimischen Rebsorten über eine gute Ausgangslage. Die Konsumenten wollen zudem wissen, wie die Weine produziert werden. Daher gewinnen biologische oder biologisch-dynamische Beispiele an Bedeutung. Auch in anderen Ländern dürften Weinbauern versuchen, mit Spezialitäten neue Kunden anzusprechen. Trotz diesen Trends lassen sich Klassiker wie Chardonnay (Burgund), Cabernet Sauvignon (Bordeaux) oder Pinot noir (Burgund, Deutschland) nicht verdrängen.

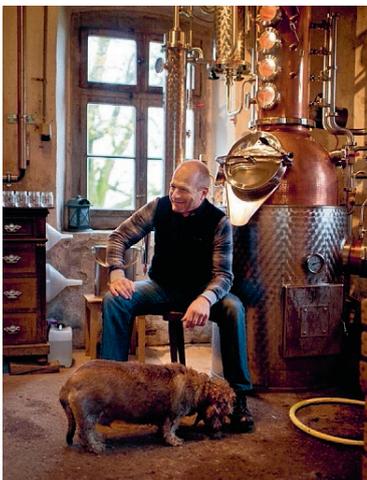
Fragen an: wein-keller@nzz.ch

Supplément Delikate Destillate aus dem Kanton Zürich

Urs Streuli aus Horgen besitzt und pflegt 230 Hochstamm-Obstbäume. Sie liefern die Früchte für seine einzigartigen Destillate. Die jährliche Produktion beträgt lediglich rund 1500 Flaschen. Die grosse Kunst bestehe darin, das Aroma einer Zwetschge, Kirsche oder Mirabelle so sortentypisch und intensiv wie möglich in der Spirituose einzu-

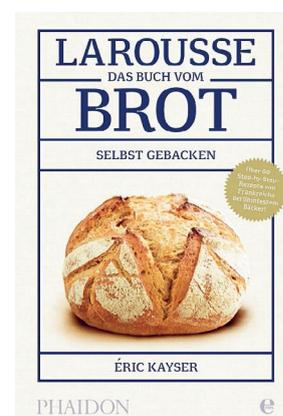
fangen, erklärt Streuli. Ein hochwertiges Produkt ist nur dann möglich, wenn das Ausgangsmaterial den optimalen Reifegrad und die höchste Qualität aufweist. Trotzdem darf die Verarbeitung wie die Gärphase und das Destillieren nicht vernachlässigt werden. Worin liegt sein Erfolgsrezept, um in einem von Preiskämpfen geprägten Markt zu bestehen? Leidenschaft und Durchhaltevermögen, lautet Streulis Antwort. Er probiert und tüfelt, um die Produkte stetig zu optimieren und auch Neues zu entwickeln.

Das Engagement für die Qualität zahlt sich aus. Bei der letzten Spirituosenprämierung des Branchenverbandes Distisuisse wurde Streulis Betrieb mit fünf weiteren Produzenten zum «Brenner des Jahres» ausgezeichnet. Um den Titel zu erhalten, musste man in mindestens vier Kategorien eine Goldmedaille gewinnen. Streuli erhielt deren sechs: für den aromatischen und überaus feinen Mirabelle de Nancy (47 Fr., streulis.ch), die Schwarze Johannisbeere, den Berner-Rosen-Apfel, die Basler Zwetschge, die Gelbmöstlerbirne sowie den Cassis-Likör. Peter Keller



Brenner Urs Streuli in seiner Destillerie.

Auslese Brot backen will gelernt sein. Am besten von einem Meisterbäcker



Unten: Steinmühlenbrot mit Weinbeeren aus Eric Kayzers «Buch vom Brot».



Kleine Brötchen backt Eric Kayser schon lange nicht mehr - zumindest nicht im übertragenen Sinne. Denn der wohl bekannteste Bäcker Frankreichs besitzt mittlerweile rund achtzig Betriebe zwischen New York, Paris, Seoul und Tokio. Für sein Koch- oder besser gesagt Backbuch, das unter der Schirmherrschaft des renommierten kulinarischen Lexikons «Larousse gastronomique» erscheint, steckt er seine Hände jedoch tief in den Teig. Dabei lässt er uns anhand von sehr anschaulichen Step-by-Step-Abbildungen zusehen, wie er aus mehr als 80 Rezepten Brote formt, in die man unverzüglich hineinbeissen möchte.

Ergänzt werden die Anleitungen zur perfekten Baguette, zu einem Maisbrot oder einer Rosmarin-Focaccia mit Erläuterungen zu Mehlsorten oder wichtigen Handgriffen. Sehr hilfreich ist zudem die Seite zu den häufigsten Fehlern - so fühlt man sich bei einem Misserfolg nicht allein. David Streiff Corti ● Eric Kayser: «Larousse. Das Buch vom Brot». Phaidon by Edel, Hamburg. 320 Seiten, 43 Fr.; edel.com