



Geny Hess

Welcher Wein zu Kalb?

Kalbfleisch hat immer Saison. **Geny Hess** über die Weinwahl zu Lieblingsgerichten und Klassikern mit Kalb. Nicht das Fleisch, sondern die Zubereitung bestimmt den Wein.

Entdecke ich auf einer Speisekarte **Kalbszunge mit Kapernsauce**, hat der Koch schon gewonnen. Dieses Gericht muss ich einfach bestellen! Welchen Wein trinke ich dazu? Die Säure der in Essig eingelegten Kapern verlangt nach einem komplexen, fruchtigen Begleiter. Meine Favoriten: ein Ermitage von Philippe Darioli aus Martigny, ein Sauvignon blanc von Adriano Kaufmann aus Beride, Malcantone, oder ein roter Cornalin 2009 von Thierry Constantin aus Pont-de-la-Morge, Wallis, dessen gehaltvolle Kirschenaromen im Abgang perfekt mit der Säure der Kapern harmonisieren.

Ein Klassiker der Sommerküche ist **Kalbspaillard** vom Grill. Ich empfehle dazu den köstlichen Johannisberg von Serge Roh in Vétroz. Zu **Saltimbocca** alla romana, **Kalbskopf** mit Kräutervinaigrette, weissem **Kalbsvoressen**, pochiertem **Tafelspitz** mit Meerrettich oder gebratenem **Kalbsschnitzel an Zitronensauce** überrasche ich Gäste gern mit einer Petite Arvine oder einem reifen Chardonnay voller feinschichtiger Minalalik. Hier passen auch geradlinige, ausgewogene Rote wie der Genfer Gamaret Pellegrin von der Domaine Grand' Cour in Peissy oder der filigrane, feinwürzige Servagnin Pinot noir des Waadtländers Henri Cruchon in Echichens. Ein heisser Tipp für heisse Tage: Zu **Vitello tonnato** macht sich der auf Granitböden bei Biasca reifende, finessenreiche, mineralische Biancospino von Gialdi Vini in Mendriso hervorragend.

Zu den Dauerbrennern **Wiener Schnitzel** und **Cordon bleu** entkorke ich gehaltvolle, ausgewogene Weissweine. Perfekt passt der reichhaltige Viognier von Frères Hutins aus Dardagny, Genf. Der vollmundige, geschmackvolle Humagne blanche Clos de Mangold der Walliser Domaine Cornulus ist ebenfalls ein guter Begleiter. Oder konzentrierte Rote

wie ein Irti Colli Ticino, ein Merlot Classico von der Cantina Settemaggio in Monte Carasso oder ein Pinot noir von Urs Pircher in Eglisau im Zürcher Weinland. Zu **St. Galler Kalbsbratwurst mit knuspriger Röstli** gefällt mir ein Gamay, zum Beispiel von der Domaine de Saint-Théodule von Gérald Besse in Martigny. Die herrliche Synthese vollmundiger Fülle und genialer Einfachheit straft das Deutschschweizer Vorurteil «Gamay jamais» Lügen. Zu gebratenem **Kalbs-**

kotelette mit Risotto und geschmorter **Kalbschaxe** mit Wurzelgemüse hatte ich eindrücklichste Erlebnisse mit würzigem Humagne rouge sowie kräftig strukturiertem Pinot noir. Vor allem aber gefällt mir dazu ein Neuenburger Malbec der Domaine De Cressier.

Kalbsleber bereite ich am liebsten mit **Cassis-Sauce** zu und öffne dazu einen Quatuor von der Domaine du Montet in Bex, eine Cuvée, deren konzentrierte schwarze Frucht, raffinierte Süsse, herb-frische Rasse und abgerundete Tannine mit der Leber und den schwarzen Johannisbeeren wunderbar harmonisieren.

Das Rezept für zwei Personen geht so: 125 g schwarze Johannisbeeren waschen, gut abtropfen. 100 g der Beeren mit 1 EL Apfelessig aufkochen, durch ein Sieb pressen, Saft auffangen. 2 Tranchen Kalbsleber à 130 g mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in aufschäumender Butter beidseitig kurz anbraten, sodass sie aussen schön

braun und innen noch rosa ist, warm stellen. Bratensatz mit 1 EL Senf, 2 EL Essig und dem Cassis-Saft lösen, einkochen, 1 Espresso-Tasse Rahm beigeben, dickflüssig einkochen. 20 g kalte Butter, 1 EL Cassis-Likör und restliche 25 g Johannisbeeren dazugeben, abschmecken. Leber auf Cassis-Sauce anrichten und mit Kartoffel-Sellerie-Püree servieren. ✨

Geny Hess, 65, ist erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: europäische und Schweizer Weine.



Kalbstafelspitz harmoniert auch mit Rotwein vorzüglich.