



Geny Hess

## Zitrone macht den Wein mild

Der richtige Wein zu Gerichten mit Zitrusfrüchten ist eine Herausforderung. Weinspezialist **Geny Hess** setzt auf Petite Arvine, Sauvignon blanc und deutschen Riesling.

**Z**itrone wird mit saurem Geschmack in Verbindung gebracht. Obwohl die eigentliche Zitronensäure geruchlos ist. Unter Geschmack versteht man das, was wir dank den Geschmacksknospen auf der Zunge wahrnehmen – also süss, salzig, bitter und sauer. Es ist der Gout der Speisen, der die markigen Tannine und die kernige Säure im Wein beeinflusst. So machen Salz und Säure den Wein harmonisch, ausgewogen, milder und fruchtiger. Darauf habe ich die Empfehlungen für klassische Zitronengerichte aufgebaut.

Zu **Hirsch- oder Pulpo-Carpaccio mit Zitronenöl und Rucola** ist der frische, mineralische, mit eindrucksvoller Struktur ausgestattete **Sauvignon blanc** vom Weingut Manfred Meier aus Zizers ein Highlight.

Mein favorisierter Wein zu **Risotto al Limone con Gambellini** ist ein **Petite Arvine** mit ausgeprägten Aromen von Zitrusfrüchten und salziger Note im Abgang. Reichhaltig, lebhaft, charaktervoll muss er sein.

**Fangfrischer Saibling, gefüllt mit Wurzelgemüse auf Limettensauce**, offenbart seinen Reiz in Gesellschaft von **deutschem Riesling** wie dem 2009 Hermannshöhle, Grosses Gewächs, trocken, vom Weingut Hermann Dönnhoff in Oberhausen. Oder dem 2008 Dalsheimer Hubacker, Grosses Gewächs, trocken, vom Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen.

**Pollo al Limone?** Mein roter Geheimtipp der Côtes du Roussillon: der fruchtig ausgewogene **2007 Muntada Domaine Gauby**. Auch der **2009 Gamaret Pellegrin**, Peissy, mit Beerensüsse und herzhaften Tanninen ist ein Hit dazu.

Zu **gebratenem Kalbsfilet mit Zitronen- Meerrettich-Kräutersauce** entkorke ich einen kräftigen Rotwein mit

herb-fruchtiger Note. So vermählen sich die Zitronensäure, die Schärfe des Meerrettichs und die vielschichtige Kräuteraromatik der Sauce hervorragend mit der reichen Tanninstruktur des **2010 Vindala, Ticino DOC**, Cantina Settemaggio, Monte Carasso.

Das Rezept für **Filet de Veau au Citron**: Ein Kalbsfilet mit abgeriebener Zitronenschale und Pfeffer aus der Mühle

24 Stunden im Kühlschrank marinieren. In etwas Öl am Stück rundum anbraten, salzen, in Alufolie einwickeln und bei 60 Grad warm halten. Bratöl weggiesen. Mit einem Deziliter Weisswein den Bratsatz auflösen, zur Hälfte reduzieren, passieren. **Kräutersauce**: Eine gehackte Schalotte in 100 Gramm geklärter Butter goldgelb andünsten, einen Esslöffel geriebenen Meerrettich dazugeben, den reduzierten Bratsatz und 20 bis 30 Gramm gezupfte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Majoran) beigegeben, kurz mitdünsten, mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer und einer Prise gemahlenem Koriander abschmecken. Kalbsfilet in aufgeschäumter Butter erwärmen, in feine Tranchen schneiden, Sauce nappieren und gehackten Peterli darüberstreuen.

Mein Lieblingsdessert auf Zitronenbasis ist eine **Tarte au**

**Citron**. Dazu öffne ich einen fruchtig-süssen **Petite Arvine**. Reichhaltig und erfrischend der Grain Noble von Philippe Darioli oder der Grain Noble von Marie-Thérèse Chappaz. Nicht zu unterschätzen ist die Kombination mit dem feingliedrigen Grain Noble von Benoît Dorsaz aus Fully oder dem erfrischend-süssen Larme de Décembre Grain Noble (Johannisberg) von Thierry Constantin. ✨

**Geny Hess**, 65, ist ein erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: europäische Gewächse, im Speziellen Schweizer Weine!



Pollo al Limone: Zum Klassiker passt ein fruchtig ausgewogener Rotwein.

Fotos mauritius images, Katja Lehner-Grossi

*Echte Liebe geht durch den Magen.*



Alles andere ist Beilage.