



Kochen mit Wein ist leichter, als man denkt

Neben Gewürzen und Kräutern ist Wein ein ideales Mittel, um Speisen aller Art aromatisch zu ergänzen – und auch um angebrochene Weinflaschen aufzubreuchen.

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Eines vorweg – und das aus eigener Erfahrung: Es lohnt sich nicht, mit Weinen zu kochen, die man nicht auch selber trinken würde. Ein Wein von minderer Qualität wird auch in der Sauce nicht besser. Kommt hinzu, dass der Genuss rein emotional beeinträchtigt ist, weil wir ja wissen, was für ein Wein verwendet wurde. Gleiches gilt für die Frage, ob man mit korkigen Weinen kochen darf. Solcher Wein gehört ausgeleert. Oder man bringt ihn – wenn man den Aufwand nicht scheut – dem



Korkige Weine eignen sich nicht fürs Kochen.

Weinhändler zurück. Sicher gehört er aber nicht ins Gericht.

Ebenso wenig in die Pfanne gehören teure Luxusweine à la Castello Luigi, Opus One oder Mouton Rothschild. Erstens wird das Gericht nicht schlechter, wenn man einen Basis-Merlot oder einen Cabernet-Sauvignon verwendet, und zweitens sollten nicht alle Mythen verdampfen.

Eine Möglichkeit für die Auswahl des Kochweins ist die Überlegung, was man zum Essen trinkt. Entweder man kocht mit demselben Wein oder zumindest einem ähnlichen. Oder man denkt allein an die

Aromatik – also daran, ob man einen frischen, trockenen, süsslichen, fruchtigen oder gar aufgespritzten Wein in Betracht zieht. Aufgespritzt bedeutet übrigens, dass dem Wein hochprozentiger Alkohol beige- setzt worden ist, um dadurch einen ganz speziellen Weintyp zu schaffen. So etwa Portwein, Sherry, Madeira oder Vin doux naturel. Vier aromatisch unterschiedliche Weinarten, deren Alkoholgehalt von 15,5 % bis 21 % schwankt. Frisch ist beispielsweise Sauvignon blanc, trocken Pinot gris, süsslich Chardonnay und fruchtig Pinot noir oder Gamay. Auch kann man an die verwendeten Gewürze und Ingredienzien denken. Schwarzer Pfeffer passt beispielsweise zu Syrah, Portwein und Zinfandel. Pilzgerichte lassen sich gut mit Pinot noir oder Sherry ablöschen. Hier gilt: Je mehr man ausprobier- t, desto interessanter werden die Kombi- nationen.

Wein beim Marinieren

Wein kann aber auch schon vor dem Koch- prozess zum Einsatz kommen. Zum Bei-

WELCHER WEIN PASST?

- Dunkler Wein kann zu hellem Fleisch oder Fisch genossen werden. Beim Kochen ist die Paarung etwas problematisch, zumal sie eine Färbung hinterlässt (was auch erwünscht sein kann).
- Primär mit traditionellen, klassischen Weinen kochen. Industrieweine sind wenn möglich zu vermeiden – nicht zuletzt, weil man lieber mit natürlich entstandenen Aromen kocht als mit synthetisch beige- fügten.

- Ideale Kochweine sind solche, die man während des Kochens gleichzeitig trinkt. Zwei Gläser für den Koch und den Rest in die Pfanne.
- Süssweine und aufgespritzte Weine (Port, Madeira, Marsala, Sherry) sind ideale Koch- weine – für Einsteiger ebenso wie für geübte Köche.
- Es wäre falsch zu glauben, dass beim Kochen der ganze Alkohol aus dem Wein ver- dampft. Auch nach längerem Kochen bleiben noch etwa fünf Volumenprozent erhalten.

spiel beim Marinieren. Generell nimmt man Rotwein für rotes Fleisch und Weiss- wein für Fisch und Geflügel.

Eine bekannte Ausnahme ist der Klas- siker Coq au Vin. Das Fleisch ruht in Pi- not noir und ändert Farbe und Geschmack. Damit die Säure des Weins in einer Mari- nade nicht zu dominant wird, kann man süssliche Gemüsesorten wie Karotten oder Zwiebeln beifügen. Sie werden einen gu- ten Ausgleich schaffen.

Wein für eine Sauce

Wein kann auch erst nach dem Kochen eingesetzt werden. Zum Beispiel in der Bratpfanne, nachdem das Fleisch darin zubereitet worden ist. Kaum ist sie leer (aber immer noch heiss), giesst man etwas Wein hinein (etwa halbe Tasse), rührt die dampfende Flüssigkeit kräftig und fügt je nach Lust und Geschmack andere Zutaten bei. Voilà!