

Grün, zart und süss

Im Sommer gibt es für eine kurze Weile die köstlichen grünen Böhnchen: **Erbsli, direkt aus der Schote** und nicht aus der Kühltruhe – ein unvergleichlicher Genuss.

MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Die Lancelots waren hochbetagte Gemüsebauern, die auf einem kleinen Gut etwas ausserhalb von Lyon lebten. Was sie dort in harter Arbeit heranzogen, war ausserordentlich. Einmal im Jahr feierten sie, zusammen mit ihrer Kundschaft, «La Journée du Petit Pois». Erbsentag.

Nun können wir uns unter Erbsen viel vorstellen. Die Ackererbse, die man trocknet und im Winter als Erbsenmus, vor allem aber als Suppe auf den Tisch stellt. Dann Kefen, auch Zuckerschoten genannt, die zu dieser Familie gehören und vor allem ihrer dicken, zarten Schale wegen beliebt sind.

Schliesslich ist da die Gartenerbse, deren Saisonhöhepunkt mit den ersten Hitzetagen des Frühsommers ansteht. Ihretwegen versam-



Heute kocht für Sie

**Martin
Thommen**

Gault Millau: 14 Punkte
Michelin: Bib Gourmand

Landgasthof Bären
3427 Utzenstorf BE
Tel. 032 665 44 22
Montag / Dienstag geschlossen
www.baeren-utzenstorf.ch

melte man sich bei den Lancelots an langen Tischen unter dem grossen Vordach des Hauses.

Monsieur hatte die grün glänzenden, knackig-prallen Erbsenschoten am frühen Morgen von den Stauden geschnitten, denn auch ein vielleicht drei Zentimeter langer Stiel musste mit, wenn man die Schoten ins sprudelnd heisse Salzwasser warf.

Schoten in flüssiger Butter tunken und mit Salz bestreuen

Die Lancelots kochten nämlich die ganzen Schoten. In riesigen Töpfen, denn das Gericht gelingt nur in sehr viel Wasser, weil sonst die Schoten – einmal gekocht – zusammenpapen würden. Die Gäste aber sollen sich am Einzelstück erfreuen.

Acht bis zehn Minuten später fischte Madame die perfekt gekochten Erbsenschoten aus den Töpfen, lud sie auf grosse Platten und stell-

te diese in die Tischmitte. Jeder Gast hatte einen grossen Teller vor sich. Ein kleines Schälchen mit frisch geschmolzener Butter und ein winziges mit Fleur de Sel begleiteten das Ganze. Ein Glas kühler Pouilly-Fuissé stand daneben.

Jeder fischte sich eine der heissen Schoten am kurzen Stiel von der Platte, tunkte sie in die flüssige Butter und streute einige Salzkörnchen darüber. Dann saugte man nicht nur die perfekt im eigenen Saft gekochten Erbsen aus der Schote, sondern auch das Schotenfleisch. Ein himmlischer Genuss.

Was uns zu unserem Wochenkoch Martin Thommen vom Bären im bernischen Utzenstorf bringt. Er brätelt für sein Gericht Scampi kurz an und trägt die saftigen Krustentiere zu Tortelli auf, die mit frischem Erbsli-Püree gefüllt sind. Schmeckt noch besser, als es aussieht. ●

Feintrinker

Eine Traube mit vielen Namen

Es mag sein, dass Sie den Begriff Schwarzriesling nicht kennen, aber als Pinot Meunier könnten Sie ihm begegnet sein. Winzer verwenden den Pinot Meunier nämlich für viele gute Champagner, wie etwa für den «Krug». Dort vermittelt der Pinot Meunier nicht nur eine goldene Farbe, sondern auch runde Aromen. **Bei Bechtheim in Südhessen (D) wächst der Pinot Meunier als Schwarzriesling heran** und erbringt

appetitlich kirschrote, frische Landweine. Marc Weinreich heisst der junge Winzer mit seinem sprechenden Namen. Er bearbeitet seine Weine nach alter Art – etwa mit strenger Ertragsbeschränkung, ökologischem Anbau und dem Ausbau in gebrauchten Fässern. **Das Resultat ist beachtenswert:** Im Jahrgang 2013 finden sich nicht nur dunkle Fruchtaromen von Zwetschge und Pflaume, auch frische Hagebutten lassen sich

erschmecken. Zarte, aber wichtige Tannin-Noten von Zeder, Zimt und Vanille schenken dem Wein eine gute Struktur und damit das gewichtige Gegengewicht zu den doch 13,5 Prozent Alkohol. **Ein Wein zum Rindercarpaccio an klassischer Ciprianisauce**, zur delikaten Kalbfleischterrine, aber auch der geschmorten Haxe, zum Saftplätzli, Steinpilzrisotto. Oder zum cremigen Tomme Vaudois am Schluss eines sommerlichen Picknicks.



**Bechtheimer
Schwarzriesling
2013
Weinreich
Bechtheim (D)**

REB Wein
8037 Zürich
19 Franken
www.rebwein.ch