



Geny Hess

Ei und Wein

Eierspeisen und Wein können grossartige Mariagen eingehen. **Geny Hess** verrät uns seine Weintipps zum Ei sowie sein Lieblingsrezept mit pochiertem Ei.

Eierspeisen – auch die einfachsten wie **Spiegelei** mit und ohne Schinken oder Speck, **Käseschnitte mit Spiegelei**, **Omelette mit Käse** oder **Käsesoufflé** – vertragen sich hervorragend mit Schweizer Wein: Ich hab es mit einem würzigen Humagne rouge du Valais von Simon Maye et Fils aus Saint-Pierre-de-Clages versucht, grossartig! Aber auch ein rassiger Johannisberg von Daniel Favre, Chamoson, ist ein exzellenter Begleiter.

Zu überbackenen, mit (Hirsch-)Bolognese gefüllten **Bärlauch-Crêpes** trinke ich gerne einen kräftigen Tropfen. Letzthin war es der Tessiner Trocla Nera 2007 von der Tenuta San Giorgio, im Moment auf der Höhe seiner Reife. Diese Kombination wird selbst den blasier testen Gourmet in Entzücken versetzen.

Piccata milanese mit Carnaroli-Bärlauch-Risotto entfaltet seinen ganzen Zauber in der Gesellschaft eines Chianti Riserva DOCG Frascole. Was für ein charaktvoller Wein! Er gehört zu den besten seiner Appellation. Selbstbewusst und stolz bietet er der Tradition die Stirn.

Was passt zu kapriziösen Eierspeisen wie **Œuf poché à la Bénédicte**? Dieses Gericht aus pochiertem Ei, Schinken und Sauce hollandaise verträgt einen erfrischenden Chablis von der Domaine William Fèvre. Auch ein Chardonnay Vieilles Vignes von Simon Maye et Fils aus dem Wallis ist dazu ein würdiger Tischgenosse.

Bei einem Besuch auf Château de Malleret, Médoc, im Jahr 1974 servierte man uns ein **mit Sauce hollandaise überbackenes pochiertes Ei auf Blattspinat**! Dazu kredenzte der Hausherr den mir damals unbekanntem Y, den reichhaltig-trockenen Weissen von Château d'Yquem! Was für ein unvergessliches Genusserlebnis! Eine starke Verbindung von gehaltvoller Struktur und ausgewogener Eleganz. Zurück in der Schweiz, habe ich es mit einem Amigne de

Vétroz Grand Cru von Serge Roh mit leichter Restsüsse und erfrischender Säure versucht. Auch diese Kombination verschafft hohen Genuss.

Rotwein-Freunde wird das im Burgund beliebte, in Rotwein pochierte, mit Rotweinsauce, Champignons, Zwiebeln und Speck servierte **Œuf poché en meurette** interessieren. Idealer Partner dieses imposanten, reichhaltigen Gerichts ist ein Pinot noir, sei es ein gehaltvoller Burgunder, ein ausgewogener Schaffhauser oder ein vollmundiger Bündner aus der Herrschaft!



Auch zum Ei passt ein guter Tropfen.

Mein Lieblingsgericht mit Ei ist **rote Polenta aus dem Valle Maggia mit frischen Morcheln, pochiertem Eigelb und Belper Knolle**. Das Rezept für zwei Personen geht so:

Polenta: 2 dl Gemüsebouillon und 1½ dl Milch aufkochen, mit Muskat und Pfeffer würzen. 75 g Polenta einstreuen, aufkochen, auf kleiner Hitze zugedeckt ziehen lassen. Wenn die Polenta gar ist, braune Butter und geriebenen Sbrinz unterrühren, warm halten. **Morcheln:** Je 1 gehackte Schalotte und Knoblauchzehe in Olivenöl goldgelb anziehen, 100 g gerüstete Morcheln dazugeben, bei grosser Hitze sautieren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit einem Schuss Weisswein ablöschen. 6 EL Gemüsebouillon dazugeben und sirupartig einkochen lassen. Nach Belieben mit

Rahm verfeinern, mit Salz, Pfeffer, Zitrone würzen. **Pochiertes Ei:** 2 frische Eidotter in Essigwasser bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. **Anrichten:** Polenta in zwei Gläser geben, Eigelb daraufsetzen, Belper Knolle darüberreiben, mit den Morcheln umspielen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Der Wein dazu: ein aromatisch-konzentrierter, saftig-fruchtiger 2009er Colombis, ein Châteauneuf-du-Pape der Domaine Isabel Ferrando. ✨

Geny Hess, 65, erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: Gewächse aus Europa und der Schweiz.