



Geny Hess

## Plädoyer für den Pinot noir

Welcher Wein passt zu Wild? Der Engelberger **Geny Hess** weiss Rat. Er ist leidenschaftlicher Hochwild-Jäger, begeisterter Koch und «Weinflüsterer» der Nation.

**W**o kriegt man erstklassiges Wild her? Glück hat, wer einen Jäger persönlich kennt. Aber selbst erlegtes Wildbret ist nur noch unter der Hand erhältlich. Bleibt der Vertrauensmetzger: Er weiss genau, woher sein Wild stammt, und sorgt beim Kauf für eine gute Beratung.

**Beilagen und Saucen entscheiden** «Passt zu rotem Fleisch», ist immer wieder bei Weinempfehlungen nachzulesen. Das greift mir zu kurz! Vom Jagdfieber gepackt, machten wir uns auf die Pirsch nach originellen Essenzen, nach idealen Kombinationen. Nicht das Fleisch selbst beeinflusst die Geschmacksknospen, sondern die Art, ein Gericht abzuschmecken, und die Wahl der Beilagen. Als Regel gilt: Salz, Säure, Fett machen die Weine milder, fruchtiger, weniger bitter; die Tannine werden weicher.

**Plädoyer für den Pinot noir** Eigentlich passt zu traditionellen Wildgerichten (Rehrahmschnitzel, Hirschrücken mit Spätzli und Blaukraut, Wildschweingulasch oder Gämispfeffer) jeder Rotwein mit eigenständigem Geschmack. Meine Wahl: ein fein gereifter Pinot noir. Er zeichnet sich aus durch seine Fruchtigkeit, seidene Art, zurückhaltende Tanninstruktur, erfrischende Säure und sein inneres Feuer. Passt ausgezeichnet zu würzigen, herben Wildgerichten!

**Die Wahl der Walliser** Meine Walliser Freunde öffnen zu ihren Wildmenüs oft einen Humagne rouge. Dieser rustikale, schmackhafte Wein hat genügend Rückgrat, um dank herber Säure und kräftigen Fruchtnoten mit Wildgerichten und deren kräftigem Eigenschmack zu bestehen. Kommen gebratene Birnen, Preiselbeeräpfel, karamellierte Kastanien,

Preiselbeer-Rotkraut oder Rahmwirsing mit auf den Teller, wird die Herausforderung an den Kellermeister grösser. Mein Geheimtipp: ein autochthoner Cornalin! Seine Fülle, sein Körperreichtum und sein Schwarzkirschen-Aroma machen aus einem Wildessen ein Festessen. Ich nenne Ihnen gern ein paar Walliser Topwinzer meines Vertrauens: Denis Mercier, Simon Favre-Berclaz, Nicolas Zufferey, Maurice Zufferey, Domaine Cornulus, Thierry Constantin, Serge Roh, Philippe Darioli!

**Syrah – und Merlot aus dem Tessin** Natürlich öffne ich zu Wildgerichten auch immer wieder einen Syrah. In voller Reife schwingen sich diese Weine in ungeahnte Höhen! Er passt zur Hirschleber mit Apfel-Zwiebel-Confit, zum Wild-Mixed-Grill auf Rotweinsrisotto, zur Hirsch-Saltimbocca, zu Hirschgeschnetzeltem mit Wacholder-Preiselbeer-Sauce, zur Gamshaxe mit Polenta, aber auch zum traditionellen Rehrücken. Zu Hirschsalsiz, Wildschweinsalami, luftgetrocknetem Gamsschlegel, Rehcarpaccio oder Wildterrine entkorke ich gerne einen voll ausgereiften Tessiner Merlot Riserva (Sassi Grossi, Vindala, Arco Tondo, Balin, Vinattieri, Colle d'Arva, Rosso di Sera, Montagna Magica, Terraferma).

**... und Weisswein?** Passt vorzüglich. Aber der Weisswein sollte fruchtig, würzig, vollmundig sein oder gar eine gewisse Restsäure haben. Favoriten: Chardonnay, aber auch Petite Arvine, Amigne und Heida sind ideale Gefährten vor allem zu exotischer Wildküche. ✱

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



Auch ein Tessiner Merlot passt gut zu Wild!

Fotos Siffert / weinweltfoto.ch, Katja Lehner-Grossi

## Freitag mach' ich...

### Crispy Chicken Fajita-Salat

Mexiko ist bekannt für seine einfallsreiche Esskultur. Aus einem Mix unterschiedlichster kulinarischer Stile entstehen ebenso einfache wie extravagante Fleisch- und Gemüse-Kreationen, die mit herzhaften Dips und würzigen Saucen ergänzt werden. Old El Paso™ bringt Ihnen mit vielfältigen Rezeptideen den Geschmack der mexikanischen Küche nach Hause. Überraschen Sie doch an einem Freitag Familie und Freunde mit einem knackig-knusprigen Chicken Fajita-Salat. Denn Freitag ist Fajita-Tag!™



Serviervorschlag

#### CRISPY CHICKEN FAJITA-SALAT (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g Pouletbrust ohne Haut
- 125 ml Sauerrahm
- 2 reife Avocados, geschält, entkernt und geschnitten
- 1 rote Peperoni, entkernt und geschnitten
- 1 grosser Lattich, in mundgerechte Stücke gezupft
- 1 Limette (Saft und abgeriebene Schale)
- 2 EL Öl
- 2 EL Koriander, gehackt
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pck. Old El Paso™ Flour Tortillas (8 Stück)
- 1 Beutel Old El Paso™ Crispy Chicken Fajita-Würzmischung
- 1 Glas Old El Paso™ Chunky Salsa Dip Mild

#### ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen auf 225 °C (Umluft 205 °C, Gas Stufe 7).
2. Pouletfleisch in dünne Streifen schneiden. Mit dem Öl und der Old El Paso™ Würzmischung in einen Beutel geben und so lange schütteln, bis das Fleisch gleichmässig mit der Würzmischung bedeckt ist.
3. Pouletstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und während 15 Minuten im vorgeheizten Backofen garen, bis das Fleisch gut durch und die Panade knusprig ist.
4. Old El Paso™ Tortillas in einer Pfanne von jeder Seite anbraten, bis sie goldgelb und knusprig sind und anschliessend in je 4 gleichmässige Dreiecke schneiden.
5. Für das Dressing Sauerrahm, Limettensaft, abgeriebene Limettenschale und Koriander mischen.
6. Den geschnittenen Lattich mit den Avocado- und Peperonistückchen in eine grosse Schüssel geben und vorsichtig mischen. Dann die Crispy Chickens darüberlegen und die Tortilla-Ecken ringsum in den Salat stecken.
7. Dressing und etwas Old El Paso™ Salsa Dip dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken und servieren.



#### Mexikanische Rezeptideen

Entdecken Sie die Vielfalt der mexikanischen Küche: Old El Paso™ bietet, angefangen bei Fleischgerichten über Fisch bis hin zu vegetarischen Gerichten, viele tolle Rezepte für jeden Geschmack. Mehr Rezeptideen auf [www.freitag-ist-fajita-tag.ch](http://www.freitag-ist-fajita-tag.ch)