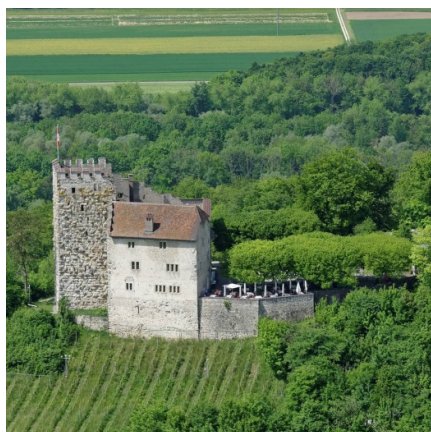




Kulinarisches aus dem *Aargau*

Der Kanton Aargau feiert dieses Jahr sein 200-jähriges Jubiläum als Mitglied der Eidgenossenschaft. Für uns Grund genug in Küche und Keller dieses Kantons zu schauen. Wir beginnen unseren kulinarischen Rundgang auf dem Schloss Habsburg.

Das historische Gebäude, wurde 1020/1030 vom Grafen Radbot mit seiner Frau Ita von Lothringen erbaut. Ebenfalls zur selben Zeit bauten sie das Kloster Muri. Schloss Habsburg hat schon viele Jahre hinter sich gebracht, vieles hat sich geändert - die Leute, die Landschaft und die Wirtschaft. Im 11. und 12. Jahrhundert zählten Getreide, Erbsen, Brei, Brot und Kohl zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Auch



kannte man schon Milchprodukte wie Butter, Ziger und Käse. Die eintönige Kost wurde mit Beeren, Obst, Nüssen und Gewürzpflanzen bereichert. Fleisch hingegen kam hauptsächlich nur bei Adligen auf den Tisch. Getrunken wurde Wasser, Milch und Wein. Die Reben vom Hang unterhalb der Habsburg werden genauso von der Staatskellerei in Frick gekellert wie die der Fricker Spezialitäten. Im Gegensatz dazu ist der Habsburger jedoch nur im Schloss Habsburg erhältlich. Zu einem griechischen Salat oder zu Risotto passt der fruchtige, gut strukturierte und etwas herb schmeckende Muscadine aus Frick. Hinter diesem Namen steht die pilzresistente Neuzüchtung Gf-Ga

48-12. Vom Geschmack der Holunderblüte und gelber Früchte ist der Fricker Bacchus geprägt. Er eignet sich vor allem an heißen Tagen als Apérowein. Für romantische Stunden oder einfach zum Dessert eignet sich das Trottenräumli. Es duftet nach Honig, Traubenbeeren und überreifen Melonen. Die üppige Süsse wird durch eine breite Aromatik und eine feine Säure abgerundet. Die Blauburgunder Spätlese zeichnet sich durch Dörrfruchtaroma, reife Beeren und Lakritze aus. Im Gaumen beginnt der Wein weich und fruchtig, dann setzt ein kräftiger Gerbstoff ein. Dieser ist gut eingebettet und endet in einem langen Finale. Der Blauburgunder passt zu Polenta, Gulasch oder zur Glutwurst. Die Metzgerei Lüthi in Hausen bei Brugg stellt sie her, die Glutwurst. Rindfleisch, mageres Schweinefleisch, etwas Halsspeck, Nitratsalz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat und Ingwer sind die Zutaten für diese Wurst. In Schweinsdärmen 28/30 mm werden die Würste geräuchert. Diese Aargauer Spezialität kann kalt, heiss oder grilliert verzehrt werden.

Bären Mägenwil

Unweit von Baden befindet sich eine Scheune, welche vor einigen Jahren renoviert wurde und heute das Zentrum des Gasthofs Bären beherbergt.

In der Schüür, der Gourmetstube des Bären, erwartet den Gast ein eleganter Rahmen. Wunderschöne Blumenarrangements, von der Gastgeberin Barbara Bühlmann zusammengestellt, geben dem Raum seine persönliche Note. Elegant gedeckte

Tische in Pastelltönen, gedämpftes Licht und der freundliche Service wirken wie eine Ouvertüre zu einem meisterhaften Konzert. Der Raum bietet den idealen Rahmen, um sich den kulinarischen Genüssen hinzugeben, um einzutauchen in ein lukulisches Erlebnis. In Bernhard Bühlmann begegnen wir einem sensiblen Menschen, der seine Kreativität in der Küche auslebt. Kein Spekulant, kein Blender oder Phantast steht hier am Herd, sondern ein seriöser Mann – fast ein wenig zu ernst, aber mit einem feinen, versteckten Humor. Die Küche trägt Bernhard Bühlmanns Handschrift, der die Schlichtheit liebt und für den ein hohes Qualitätsniveau Voraussetzung für sein eigenes Wohlbefinden bedeutet.



Roulade von Vitellone-Weidekalbhohrücken mit Steinpilzpesto auf Karottenrisotto (für sechs Personen)

Vitellone-Hohrücken (600gr): sauber dressiert, würzen mit Salz und Pfeffer, in Olivenöl rundherum schön braun anbraten, herausnehmen und auf einem Backblech mit frisch gehackten Kräutern bestreuen. Den Backofen 10 Minuten auf 200 °C vorheizen, den Hohrücken hineinschieben und 10 Minuten rösten. Den Ofen ausschalten und den Hohrücken 1 ½ Std. durchziehen lassen.

Steinpilz-Pesto: Die Steinpilze (300gr) mit feuchtem Lappen reinigen und in grobe Würfel schneiden. 1 Schalotte fein hacken und zusammen mit wenig Knoblauch in Olivenöl goldgelb rösten. Die Steinpilze dazugeben, 3 Minuten dünsten, mit 1dl Weisswein ablöschen und mit 1 dl Gemüsefond (oder Butter) zu einem Brei kochen. Im Cutter oder Mixer fein pürieren. Mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Parmesan verfeinern.

Karottenrisotto: Roten Camargue-Naturreis (420gr) in ungesalzenem Wasser 30 Minuten weichkochen und mit kaltem Wasser abspülen. 4 grosse Karotten schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Weisswein und Bouillon sehr weich kochen und im Mixer pürieren. Den roten Reis dazugeben. Mit etwas Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer fertig machen. Auf einen Teller flach anrichten. Den gut abgestandenen Hohrücken in ganz feine Tranchen schneiden (3 mm, ev. auf der Aufschnittmaschine) und auf einem warmen Blech auslegen. Sofort mit dem Steinpilzpesto bestreichen und einrollen. Auf dem Risotto anrichten und servieren.