Kulinarisches aus

Graubünden

Allegra. Im Kanton der 150 Täler kommen auch beim Essen drei Kulturen zusammen, die einander gegenseitig bereichern. Im deutschsprachigen Teil wurde das Bündnerfleisch erfunden, das Beste vom Rind in einer Gewürzlauge verfeinert und an der Bergluft getrocknet. Die Küche der italienischsprachigen Südtäler brachte die Pizzoccheri, eine Art Nudeln aus Buchweizenmehl. Den Rätoromanen schliesslich verdankt Graubünden die Capuns, eine Mischung aus Kräutern, Salsiz und Mehl, welche in Mangoldblätter gewickelt wird.

Bündnerfleisch. Inbegriff der Fleischspezialitäten Graubündens. Für deren Herstellung werden nur die schönsten Stücke der Oberschenkelmuskulatur von Tieren der Rindergattung verwendet. Zugelassen sind nebst Eckstücken oder Oberschalen, Unterspälten/Unterschalen, runde Mocken und Vorschläge der runden und flachen Nuss. Diese Stücke werden von Fett und Sehnen befreit und unter Beifügung von Kochsalz, Gewürzen, Salpeter und weiterer Zutaten in Behälter geschichtet und während drei bis fünf Wochen bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt gelagert. Dabei findet ein erster Wasserverlust und eine Pökelung des rohen Fleisches statt. Danach werden die Fleischstücke abgewaschen und während weiterer fünf bis zehn Tage weitergelagert. Anschliessend folgt eine mehrwöchige Trocknungsphase bei maximal 18 Grad Celsius. Typisch für das Bündnerfleisch ist, dass die natürliche Konservierung ohne weitere Massnahmen zur Verbesserung der Haltbarkeit, wie es beispielsweise das Räuchern darstellt, erfolgt. Typisch ist auch die rechteckige Form, die durch eine mehrmalige Pressung im Verlaufe der Trocknungsphase entsteht und sowohl der Formgebung als auch der besseren Verteilung der im Innern vorhandenen Flüssigkeit zwischen Kern- und Randzone dient. Jährlich werden rund 1'850 Tonnen Bündnerfleisch produziert. Davon werden 1'000 Tonnen in Schweiz abgesetzt. Hauptexportländer sind die Europäische Union, USA und Fernost. 100 Gramm Bündnerfleisch enthalten neben 40 Gramm Eiweiss nur gerade 5 Gramm Fett. Es gilt daher als hochkonzentriertes und leicht verdauliches Lebensmittel. Traditionell wird Bündnerfleisch quer zur Faser in möglichst dünne Tranchen geschnitten und zu knusprigem Brot und einem guten Glas Wein oder als Beilage zu Melonen, Raclette oder Fondue gereicht. Bündner Gerichte, wie Capuns oder Gerstensuppe lassen sich damit anreichern.

Schlosswein der Bündner Herrschaft

Die Bündner Herrschaft verfügt über eine Rebanbaufläche von lediglich 400 Hektaren. Die Herrschaft ist eine Wärmeinsel, wo sich die Traube besonders wohl fühlt. Das Falknis-Massiv schützt vor kalten Nordwinden, und der Föhn im Herbst fördert eine gute Reife. Zu den schönsten, angesehensten Betrieben dieser Gegend gehört zweifellos Schloss Salenegg, das sich seit 1654 im Besitz der Familie von Gugelberg befindet. Die Reben erhalten jede erdenkliche Pflege, und es wird später als üblich gelesen, um eine höchstmöglichste Reife der Trauben und Weine zu erzielen.

Der Ausbau findet in grossen Holzfudern statt; bewusst verzichtet Kellermeister Bernhard Wyler auf den Einsatz von Barriques, um den traditionellen Stil zu bewahren. Das Resultat sind sortentypische Weine mit Schmelz und Kraft. Helene von Gugelberg Höhener und Urs Höhener sind besonders auf ihren Mayenfelder Chardonnay stolz. Eine ausgeprägte, sehr fruchtige Nase und eine dezente Barrique Note prägen den Charakter dieses Weissweines. Trotz des Säuregehaltes von 5,7 Gramm und einem sehr gehaltvollen Körper finden wir eine diskrete Restsüsse. Der Blauburgunder vom Schloss Salenegg zeichnet sich durch seinen gehaltvollen Körper aus, der durch elegante, harmonische Gerbstoffe unterstützt wird. Nachdem er acht Monate im grossen Eichenfass gereift ist, wird er im Oktober abgefüllt. Auch wenn er heute schon grosses Trinkvergnügen bereitet, sind wir davon überzeugt, dass er sich bei guter Lagerung vorteilhaft weiterentwickelt.

St. Moritz – Top of the World

Von der Bündner Herrschaft nach St. Moritz. Das Talvo im pittoresken Weiler Champfèr bei St. Moritz ist schlichtweg die Restaurantadresse für kulinarischen Hochgenuss im Engadin. In der ungezwungenen Atmosphäre dieses schmuckvollen Bauernhauses aus dem Jahre 1658 begeistert Martin Dalsass seine Gäste mit seiner einzigartigen Kochkunst.

Sein Credo: Zurück zur Natur. Die ausschliessliche Verwendung von erstklassigen Produkten, die unverfälschte Schlichtheit der Gerichte, der meisterhafte Einsatz von über 10-12 Sorten Olivenöl und die kreative, mediterrane Leichtigkeit begründen den anhaltenden Erfolg des Restaurants Talvo. Der in Südtirol gebürtige Spitzenkoch Martin Dalsass machte seine Leidenschaft für unverfälschtes, hervorragendes Essen früh zum Beruf. Nach seiner Ausbildung in Bozen und einschlägigen Erfahrungen in Südtirol, in Paris und in der Schweiz stellte er sich ab 1980 als Küchenchef im Hotel Bellevue in Gstaad unter Beweis. Bereits 1985 eröffnete er sein erstes eigenes Restaurant Santabbondio bei Lugano. Dort wurden seine mediterran geprägten Kochkünste auf Anhieb mit einem Michelin Stern und 18 GaultMillau-Punkten geehrt. 2001 kürte ihn GaultMillau zum Koch des Jahres. Als er 2011 mit seiner Familie das geschichtsträchtige Restaurant Talvo bei St. Moritz übernahm, liessen die Auszeichnungen erneut nicht auf sich warten.

LUMA Pork-Kotelett, Bärlauch, Morcheln (für 4 Personen)

Zutaten:
800 g Kotelett am Stück
100 g frische, kleine Morcheln
1 Bund Bärlauch, klein
Frühlingsgemüse
1 Schalotte
1 dl Sahne
1 EL Noilly Prat
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Das Kotelett auf der Fettseite mit einem scharfen Messer einritzen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig braten und im vorgeheizten Ofen bei 200°, 30 Minuten lang braten. Kerntemperatur: 54°.
Dann ruhen lassen.
Den Bärlauch waschen und fein aufschneiden. In einer Kasserolle mit Olivenöl andünsten und mit Noilly Prat löschen. Für 10 Minuten kochen lassen, abschmecken und fein mixen.
Die Schalotte fein schneiden und anrösten. Die gewaschenen Morcheln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gekochte Frühlingsgemüse in Butter schwenken.

Anrichten:
Mit Bärlauch einen Spiegel auf dem Teller bilden, Frühlingsgemüse beilegen. Das Kotelett am Tisch aufschneiden und auf den Bärlauchspiegel legen. Dann mit Morcheln garnieren.