



Kulinarisches aus dem **Wallis**

Das Wallis ist der Schweizer Kanton der Superlative. Wallis ist mit 5226 km² der drittgrösste Kanton der Schweiz. Er reicht im Osten vom Rhonegletscher, wo die Rhone nahe dem Furka Pass entspringt, bis zur französischen Grenze westlich von Martigny. Die Rhone durchzieht dabei das Wallis wie eine Lebensader. Im Osten wird noch deutsch gesprochen, während man im westlichen Teil ab Sierre französisch spricht. Landschaftlich und klimatisch hat das Wallis sehr viel Unterschiedliches zu bieten. Während die Gegend um Sion mit ihren riesigen Weinbergen die trockenste und wohl auch wärmste Gegend der Schweiz ist, herrscht am Grossen Aletschgletscher, dem grössten Alpengletscher, das ewige Eis. Neben diesem Gletscher kann man im Wallis weitere Naturwunder wie das Matterhorn, das Monte Rosa Massiv mit dem höchsten Berg der Schweiz, urige Täler wie das Lötschental, Val Anniviers und Val d'Herens bewundern.

Gommer Salami

Die Metzgerei Nessier in Münster steht für langjährige Tradition. Zahlreiche Spezialitäten sind bereits mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden. So das Trockenfleisch, der Speck oder die Gommer Hirschwurst. Wir richten unser Augenmerk auf die Produktion des Gommer Salami. Bestes Schweine- und Rindfleisch verwendet die Familie Nessier für ihre Salami. Mit kernigem Rückenspeck, Nitratsalz, Geschmacksverstärker, Wein und einer Gewürzmischung wird nach hauseigenem Rezept das Rohwurstbrät bereitet. Nachdem die Masse in die Kunstdärme abgefüllt wurde, werden die Salami zehn Tage bei 20° und ca. 80% Luftfeuchtigkeit umgerötet. Anschliessend kommt sie in den Trocknungsraum bei 10-12° relativer Luftfeuchtigkeit. Dort hängt sie bis sie ihre Schnittfestigkeit erhält ca. zwei bis vier Wochen und verliert ungefähr ein Drittel an Feuchtigkeit.



Grösster Weinbaukanton der Schweiz

Das Wallis ist der grösste und vielfältigste Schweizer Weinbaukanton. Auf 5000 Hektaren werden über 50 Sorten angebaut, viele einzigartig und autochthon. Wir besuchen den Weinkeller von Jean-René Germanier in Vétroz. Die Gründung des Weingutes im Weiler Balavaud, Gemeinde Vétroz, geht zurück ins Jahr 1896. Urbain Germanier widmete sich damals leidenschaftlich seinen Reben, ehe seine drei Söhne Francis, Paul und Charles das Weingut übernahmen und ihr Wissen in die Produktion von Walliser Spitzenweinen einfliessen liessen. 1940 ist das Geburtsjahr des «Bon Père Williams», eines aussergewöhnlich schmackhaften und harmonischen Brantweins mit seiner charakteristischen Birne in der Flasche. Heute führen Jean- René Germanier und sein Neffe Gilles Besse, beide ausgebildete Önologen, die Familientradition mit Neugier und grossem Qualitätsstreben weiter. Ihr besonderes Augenmerk gilt den lokalen Rebsorten und den besonderen Eigenheiten des Walliser Terroirs. Hier, im Herzen des Wallis und des Rhônétals, herrscht ein für diese Gegend, mindestens im Sommer, typisches, warmes und trockenes Mikroklima. Das Traubengut stammt von Reben auf 11 Hektaren eigenen Weingärten, von weiteren 40 Hektaren werden die Trauben zugekauft. Das Alter der Reben - 35 Jahre im Schnitt - ermöglicht den Produkten eine gute Struktur. Die Reben werden nach strengen Vorgaben des Biolabels Vitival gezogen.

Im Weingut Jean-René Germanier gibt es keine Kompromisse. Hier wird Spitzenweinbau mit grösstmöglicher Naturnähe und umweltschonenden Praktiken betrieben.

Der bedeutendste Wein von Jean-René Germanier ist der **Amigne Vétroz**.

Dieser likörartige Amigne liegt «altgolden» im Glas und betört mit einem Bukett von Quittengelee und Honig, dazu Orangennoten, die an Cointreau erinnern, und einen Hauch von Vanille. Sehr ausdrucksvoll am Gaumen, wo die lebhaft Säure und eine leichte Bitternote mit dem zartlieblichen Auftakt ein fast alchemistisches Spiel eingehen. Karamelnoten im Abgang runden ein ungewöhnlich lang anhaltendes aromatisches Erlebnis ab. Der **Petite Arvine** lässt in der Nase schnell eine breite Aromapalette von Frucht- und Blumentönen erkennen. Zunächst den mildsüssen Duft von Rhabarberkompott unterzogen von Bergamotte- und Zitronenschalennoten. Im Anschluss bringen Noten von Glyzinie und weissen Blüten die ganze Finesse zum Ausdruck. Der erste Eindruck am Gaumen ist lebhaft und frisch. Er blassgelbe Weisswein zeugt von betonter aber ausgewogener Säure; im Mund findet man dann die Eleganz und Rasse der Petite Arvine mit ihrer Frische und ihrem Volumen. Alles versetzt mit Tupfen exotischer Früchte. Bei den Rotweinen gilt es den Cayas Syrah hervorzuheben. Intensiv und komplex in der Nase machen sich Aromen von Kleinfrüchten, ein leichter Vanillegeruch sowie Leder- und Gewürznoten bemerkbar. Am Gaumen ist er frisch und lebhaft. Säure und Tannin sind sehr ausgeglichen.

Damien Germanier

Nach der Weindegustation geht es in die Hauptstadt des Kantons nach Sion. Mit der Eröffnung seiner gastronomischen Einrichtung im Herzen von Sion im Sommer 2013, wollte Damien Germanier einen modernen und warmen Ort schaffen, der sich harmonisch in seine Küche einfügt, genährt durch das Treffen mit anderen grossen Köchen. Einfallsreiche und authentische Küche. Mit seinem dynamischen Team ist Damien Germanier bestrebt, seinen Gästen ein echtes sensorisches und emotionales Erlebnis zu bieten.

Damien Germanier, ein reiner Walliser, bringt seine Küche je nach Jahreszeit zum Leben. Seine Rezepte entstehen aus der Begegnung mit einem Produkt und spiegeln den Wunsch wider, Geschmäcker und Düfte zu erforschen, mit Farben und Texturen zu spielen. Ein moderner Ort. Genau wie seine Küche ist das Ambiente modern, raffiniert und geht bis ins Wesentliche.



Restaurant Damien Germanier

Nysa Sarl
Rue du Scex 33
1950 Sitten
www.damiengermanier.ch



Rezepte



**Gebratene Taube mit Cazette
Rhabarber und Haselnusscreme**



Zutaten:

2 dicke Tauben
3 Rhabarberstangen
1 Zitrone
1 Apfel Gala
100 g Haselnüsse
1 Zwiebel
1 dl Weissweincrème
Haselnussöl Sherry-Essig
Zucker
Butter

Zubereitung Taube:

Die Tauben mit einem Pinsel einölen, auf allen Seiten salzen und bei starker Hitze in einer Pfanne färben. Im vorgeheizten Ofen auf 180° C stellen. 6 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten stehen lassen und die Schenkel abschneiden. Bei geringer Hitze 15 Minuten in einer kleinen Sosse oder Brühe braten. Am Morgen die Filets auf der Hautseite anbraten, das Fleisch 1 Minute beiseite stellen. In Längsrichtung schneiden vor dem Servieren.

Zubereitung Rhabarberconfit:

Rhabarberstäbchen 15 cm lang schneiden und schälen. In einer Mischung aus 100 g Zucker und 20 g Salz marinieren. Gut spülen. Bei schwacher Hitze in einem Stück Butter mit einem Tropfen Weisswein und Zucker zugedeckt kochen.

Zubereitung Marinierter Rhabarber:

Rhabarberstreifen mit dem Schäler. Zucker, Salz, Zitronensaft, Sherry-Essig und Haselnussöl hinzufügen. Während 2 bis 3 Stunden marinieren.

Zubereitung Rhabarberpüree:

Den Rhabarber und den Apfel mit der Haut in kleine Stücke schneiden. Zum Kochen in einem Topf mit einem Stück Butter, ein wenig Zucker und ein wenig Wasser. Reduzieren lassen. Fein mischen. Reserve in Pipetten.

Zubereitung Haselnusscrème:

geröstete Haselnüsse 15 Minuten bei 160° C fein hacken. Die Hälfte in etwas Öl mit einer gehackten Zwiebel anrösten. Mit Weisswein ablöschen. Zwei Minuten kochen lassen. Die Crème hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Zubereitung Dressing:

Die Taube auf dem kandierten Rhabarber anrichten. Die Schenkel in der Mitte mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Lammkarree mit Chorizo und Thymian paniert
Erbsenpüree mit Minze, Piquillos und kandierten Äpfeln



Zutaten:

400 g dickes Lammfilet
2 Scheiben würzige Chorizo
1 Kartoffel
1 dl Olivenöl
Knoblauch
200 g Erbsen
Rahm
10 Blätter Minze
Thymian

Zubereitung Erbsenpüree:

Die Erbsen in einem Topf mit Salzwasser kochen. Nach dem Kochen Minze zugeben und aufkochen lassen. Abtropfen lassen, etwas Rahm hinzufügen. Fein mischen.

Zubereitung Kartoffeln:

Kartoffeln rüsten. In sehr salzigem Wasser aufkochen. Ablassen. Eine Stunde bei kleiner Hitze in Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und etwas Thymian einweichen.

Zubereitung Lamm:

Chorizo-Stäbchen schneiden. Die Lammfilets halbieren und mit der Chorizo stechen. Das Netz an allen Seiten färben. Mit etwas gehacktem Thymian bestreuen und 5 Minuten bei 180° C backen.

Anrichten:

Ein paar Tropfen Erbsenpüree auf den Teller legen und mit Piquillos ausgarnieren. Die kandierten Äpfel dazugeben.

Alternative:

Anstelle von Lamm kann auch Schweinelende oder Kalbfleisch verwendet werden.

Rhabarber pochiert mit Hibiskus
Baisertorte und cremiger Mascarpone



Pochierter Rhabarber

Zutaten:

1 dl Wasser
35 g Zucker
2 g Hibiskus oder 2 Esslöffel Grenadine Sirup
1/3 Vanilleschote
2 Stangen Rhabarber

Zubereitung:

Den Rhabarber in Stäbchen schneiden. Die restlichen Zutaten zum Kochen bringen und den heissen Sirup über den geschnittenen Rhabarber giessen.

Cremiger Mascarpone

Zutaten:

1 Ei
1 Eigelb
125 g Zucker
3 Blatt Gelatine
375 g Mascarpone
500 g Schlagsahne
3 Limettenschale

Zubereitung:

Den Zucker bei 121 ° C garen und mit dem Mixer über die Eier giessen. Gänzlich abkühlen lassen. Die Gelatine schmelzen und mit dem Rührer mischen. Die Mascarpone, die Schlagsahne und die Limettenschale mischen und den Teig nach und nach hinzufügen. 12 Stunden kühl halten.

Sandiger Teig

Zutaten:

110 g Butter
200 g Mehl
20 g Backpulver
80 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl, Salz, Backpulver und Puderzucker mischen und die Butter in Würfeln dazugeben. Das Ei dazu. Die Masse bei 170 ° C im Ofen backen.

Baisers

Zutaten:

100 g Eiweiss
100 g Puderzucker
100 g Zucker

Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Puderzucker aufschlagen. Nach und nach Zucker dazugeben. Während einer Stunde bei 100 ° C im Ofen trocknen.

Anrichten:

Etwas cremige Mascarpone über den Teig. Den Rhabarber vorsichtig darauf verteilen und mit Baisers garnieren. Ein Klösschen Rhabarber Sorbet oder Vanilleeis dazugeben.

Tipp - Sie können Rhabarberfliesen als Ergänzung zu Ihrem Dessert zubereiten. Einfach den Rhabarber in Scheiben schneiden und die Scheiben auf einer mit Puderzucker bestreuten Silikonmatte verteilen. Im Ofen mit den Baisers trocknen lassen.