

Gast aus Fernost

8

Japanischer Sake ist ein idealer Begleiter zu lokalen Speisen

22

Münchner Laissez-faire: Die coolsten Orte, um die Tage mit möglichst geringer Anstrengung rumzubringen

16

Hingucker: Wie Lichter den Charakter eines Autos prägen





Gebeizter Saibling mit Gekkeikan Daiginjo (Rezept siehe Seite 10).



GENUSS

Japan im Glas

Sake, das japanische Traditionsgetränk, als Begleiter zu westlichen Gerichten? Was nach kulturellem Clash klingt, ist in Wahrheit eine harmonische Kombination, die Augen und Gaumen öffnet

Text: Oliver Schmuki Fotos: Maya & Daniele Styling: Anna Kaminsky

Es gibt viele Gründe, die gegen Sake sprechen: die oft zwar elegante, aber unleserliche Etikette, dazu für Westeuropäer schwer nachvollziehbare Angaben wie der Reispoliergrad oder die Reissorte, ganz zu schweigen von der uns gänzlich fehlenden Trinkkultur. So erstaunt es nicht, dass die Vorzüge des japanischen Nationalgetränks erst nach und nach entdeckt werden.

Ob im Fünfsternhotel Trois Rois in Basel oder im «Old Crow», «Bar des Jahres, Schweiz 2017» («Mixology») im Herzen von Zürich - spricht man hiesige Barkeeper auf das Thema Sake an, fangen deren Augen an zu leuchten. Sie schätzen die Vielfältigkeit des Getränks, das zwar gerne als Reiswein bezeichnet wird, aber tatsächlich ähnlich wie ein Bier gebraut wird.

In Japan ist die junge Generation erst langsam daran, jene Spezialität wiederzuentdecken, die dort den Ruf hat, ein Alte-Leute-Getränk zu sein. Die Vermarktung von sogenannten Premium-Sake und die Ausrichtung auf internationale Märkte allerdings sorgen für eine zunehmende Popularität in asiatischen Ländern wie China, Korea und Singapur, aber auch in Kanada, den USA und in Europa.

Dass hierzulande Highend-Restaurants wie das «Japanese Restaurant» im Hotel Chedi in

Andermatt oder «La Coupole / Matsuhisa» im St. Moritzer «Badrutt's Palace» (im Sommer geschlossen) Sake-Begleitungen zum Mehrgänger anbieten, ist vielleicht wenig überraschend. Aber auch Fabian Spiquel («Maison Manesse») kredenzt gerne einen Tokioter Tropfen zum Onsen-Ei, und Tanja Grandits hat mit Christian Juppe einen Sommelier im Team, der sich mit Sake sehr gut auskennt und auch schon Begleitungen für einen Siebengänger ausgewählt hat.

Im gebirgigen Innenland Japans trinkt man gerne robusten, kräftigeren Sake zu fermentierten und mit Salz konservierten Speisen; in den Küstenregionen bevorzugt man einen leichteren, geschmeidigeren Sake zu Fischgerichten. Die Kombinationen ergaben sich dort - wie bei uns beim Wein - gemäss dem Motto «Was zusammen wächst, passt zusammen».

Was die Mariage von Sake und Essen angeht, gilt es vorerst ein paar Missverständnisse zu klären. So passt Sake nicht nur zu leichten Gerichten, zu Ei oder Seafood, sondern er kann sehr wohl auch mit rauchigen und würzigen Gerichten mithalten. Ausserdem wird Sake - der übrigens im Schnitt nur leicht über 15 Volumenprozent hat, also kein Schnaps ist - vorzugsweise kühl, aber eben auch erwärmt genossen, wodurch Säure, Süsse und die Umami-Noten

stärker zur Geltung kommen, was etwa hervorragend zu Schweinebauch, Rind, Wild oder fettreichem Fisch passt. Grundsätzlich ist der Charakter von Sake aber eher unaufdringlich, aus diesem Grund ist er sehr vielseitig einsetzbar.

Auf diesen Seiten finden Sie Rezepte von Stefan Wöhner, 29, der seit bald drei Jahren als Küchenchef im Restaurant Drei Stuben in Zürich tätig ist. Seine uns nur allzu vertrauten Gerichte spiegeln schön die Philosophie des Lokals: «Eine klassische Schweizer Küche mit gehobenen Akzenten, die nicht von Trends geprägt ist, sondern von den Produkten selbst, von denen wir ganz überzeugt sein müssen», so Wöhner. Die Menükarte werde saisonal angepasst, regelmässig gebe es zweiwöchige Specials.

Die hier gezeigten, mit den Gerichten ideal harmonisierenden Sake wurden ausgewählt von Marc Nydegger. Der Sake-Fachmann hat Japanologie studiert und importiert direkt aus Japan. 2013 gründete er den Online-Shop Shizuku.ch, im Herbst 2016 eröffnete er seinen auf Sake spezialisierten Laden in Zürich Albisrieden.

Vom 4. bis 25. Juni serviert das «Drei Stuben» ein Menu mit einer abgestimmten Sake-Begleitung von Shizuku. Reservation auf dreistuben.ch oder per Telefon unter 044 350 33 00.

Gebeizter Saibling mit Spargelsalat und Macadamianüssen



Gekkeikan Daiginjo

Frisch, blumig; grüner Apfel und Litschi; spritzige Geschmacksexplosion mit ausgeprägter Säure, ideal zum Saibling.

720 ml, 15,5%, 41 Fr.

Zutaten für 4 Personen Zubereitung in 6 1/2 Stunden

4 Saibling-Filets
110 g Salz
45 g Zucker
2 TL Wacholderbeeren
2 TL Schwarze Pfefferkörner
1 TL gemahlener Koriander
1 Zitrone, Saft und Zeste
1/2 Bund Dill
1/2 Bund Petersilie
8 grüne Spargeln
Salz und Pfeffer

Etwas Olivenöl
Etwas Butter
Macadamianüsse nach Belieben

Zubereitung

Alle Gewürze mischen und mörsern. Die Hälfte der Würzmischung auf einem Backblech verteilen, den Saibling darauflegen. Die restliche Würze darüber verteilen. Nach 6 Stunden den Saibling aus der Beize nehmen, die Gewürze vom Fisch entfernen und trockentupfen. Vorsichtig die Haut vom Filet

trennen. Spargeln schälen und die Spitzen abschneiden. Den Rest der Spargeln mit einem Sparschäler hobeln und alles mit Zitronenzeste, Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitronensaft vermengen. Die Spitzen kurz in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Alles miteinander vermischen und vor dem Anrichten noch die gehackten Macadamianüsse dazugeben. Den Spargelsalat in tiefen Tellern anrichten und zum Schluss den Saibling darauflegen.

Kalbstatar mit frischen Kräutern, Radieschen und Orange



Inatahime Junmai Daiginjo

Elegant, fruchtig, würzig; reife Orangen, Mandarinen, Melone sowie eine dezente Hefenote. Komplex, samtig im Abgang.

720 ml, 15,5%, 62 Fr.

Zutaten für 4 Personen Zubereitung in 30 Minuten

Limettenschale
1 Schalotte
je 1/2 Bund Kerbel, Dill, Estragon
400 g Tatarfleisch
30 g Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Bund Radieschen
1 Orange

Zubereitung

Limettenschale fein abreiben, Schalotte und die Hälfte der Kräuter fein hacken und alles in eine Schüssel geben. Das Tatarfleisch, das Olivenöl und je nach Geschmack Salz und Pfeffer dazugeben und alles miteinander vermengen. Radieschen in feine Scheiben schneiden, aus der Orange die Filets sorgfältig herauschneiden.

Das Kalbstatar auf einem Vorspeiseteller anrichten und die Orangen und Radieschen hinzulegen. Den Rest der Kräuter als Garnitur verwenden.

Caesar Salad mit pochiertem Ei



Asahimai Junmai

Geschmeidig, vollmundig, aromatisch; Rosinen, minzige Säure; zum Ei und Käse die perfekte süssliche Untermalung.

720 ml, 15%, 41 Fr.

Zutaten für 4 Personen Zubereitung in 35 Minuten

1 Eigelb
1/2 Knoblauchzehe, gepresst
Salz
Pfeffer
1/2 TL Senf
1 TL Worcestershire-Sauce
1 EL Zitronensaft
30 g gerieben Parmesan
50 cl Rahm
1 dl Sonnenblumenöl
4 Scheiben Toastbrot
Etwas Butter
Etwas Rosmarin und Thymian

1 l Wasser
80 g Weissweinessig
4 frische Eier
1 Lattich

Zubereitung

Für das Dressing alle Zutaten bis und mit Rahm mit dem Mixer schaumig rühren. Das Öl in gleichmässig dünnem Strahl unter Rühren mit dem Mixer dazugießen. Weitermischen, bis die Sauce sämig ist. 4 Scheiben Toastbrot in Würfelchen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel hinzugeben und unter ständigem

Wenden goldbraun braten. Den Rosmarin und den Thymian für den Geschmack dazugeben.

Wasser und Essig in einem tiefen Topf zum Kochen bringen. Die Eier einzeln in Schälchen oder Tassen aufschlagen, ohne das Eigelb zu verletzen und einzeln sorgfältig ins Essigwasser gleiten lassen. 3-4 Minuten pochieren, das Eiweiss muss leicht pochiert sein, damit das Eigelb noch leicht flüssig ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen. Lattich rüsten, klein schneiden, Sauce begeben, Croûtons darübergeben und das Ei darauflegen.



Kalbstatar mit Inatahime Junmai Daiginjo (Rezept siehe linke Seite).



Caesar Salad mit Asahimai Junmai (Rezept siehe Seite 10).

Kalbshackbraten mit Stock und Rüeblli



Kuriyazake
Leicht rauchig,
voluminös, kräftig; hoher
Aminosäure-Gehalt;
eine zum Kalbshackbraten
passende spannende
Umami-Bombe.
720 ml, 16%, 37 Fr.

Zutaten für 4 Personen Zubereitung in 80 Minuten

1 kg mehlig Kartoffeln, geschält
und in Stücke geschnitten
1 dl Milch
40 g Butter
Salz, Muskatnuss
½ Zwiebel, gehackt
1 kg Kalbshack
1 dl Rahm
½ Bund Petersilie
10 g Salz
4 g Pfeffer
5 g Paprikapulver
20 g Senf
10 g Semmelbrösel
1 Ei

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser weich-
kochen, Wasser vollständig
abgiessen. Kartoffeln noch heiss
durch die Kartoffelpresse in einen
Topf drücken. Milch, Butter, Salz
und Muskat zusammen erhitzen
und unter die Kartoffelmasse
mischen. Die gehackten Zwiebeln
in einer Pfanne kurz andünsten.
Alle Zutaten in eine Schüssel geben
und vermengen. Die Hackmasse
zu vier gleichmässigen Bällchen
formen. Diese auf ein Backblech
legen und bei 180 Grad etwa
20 Minuten backen. Rüeblli schälen
und in Scheiben schneiden. Diese
kurz in siedendem, gesalzenem
Wasser 2 Minuten kochen und dann
in Eiswasser abschrecken.



«Beim Essen ergibt Sake oft viel mehr Sinn als Wein»

Marc Nydegger von Shizuku über Sake am Tisch und in der Küche

NZZ am Sonntag: *Wodurch charakterisiert sich ein Sake?*

Marc Nydegger: Mit durchschnittlich 15-15,5 Volumenprozent ist Sake kein Reisschnaps, wie viele vermuten. Von der Machart her ist das aus Reis und Wasser fermentierte japanische Nationalgetränk näher beim Bier. Zudem weist er eine manchmal dezente, manchmal sehr deutliche Umami-Note auf, die gerade bei Food-Pairings schön zum Tragen kommt.

Sake ist also kein Ersatz für Weisswein?

Nein. Er bildet eine eigene Getränke-kategorie, die neutral angegangen werden muss. Sake verfügt zudem über viel weniger Säure als Weisswein. Er stösst so nicht bloss weniger auf, sondern ergibt bei Pairings in manchen Fällen auch viel mehr Sinn als ein

Wein. Etwa zu Spargeln oder Artischocken passt ein kräftiger, erdiger Sake perfekt.

Wie wird Sake traditionell getrunken?

Vor allem in Gesellschaft, zu Häppchen oder als Speisebegleiter. Im Vordergrund steht das gemeinsame Genusserlebnis, so schenkt man sich oft auch gegenseitig ein. Zum Essen wird in Japan auch Bier getrunken oder Shochu, ein Destillat, beispielsweise gemischt mit Wasser oder *on the rocks*.

Soll man Sake warm oder kalt geniessen?

Das Schöne an einem hochwertigen Sake ist, dass er von kühl über Zimmertemperatur bis warm genossen werden kann. Je nachdem

entfalten sich verschiedene Geschmäcker und Aromen. Beim Erwärmen eines körperhaltigen Sake intensiviert sich die Süsse der Reisnote. Leichte, filigranere Sake geniesst man vorzugsweise gekühlt aus dem Weinglas.

Welche Geschmackskombinationen sind besonders günstig?

Ein Sparkling-Sake oder ein leichtes, fruchtiges Produkt ist etwas Schönes zum Aperitif oder zu leichten Gerichten wie Fisch.

Kräftige, Umami-betonte Sake passen ideal zu Fleisch- oder Wurst-Grilladen. Sake kann auch zu Wurst-Käse-Platten getrunken werden und sogar zu einem Fondue. Gewisse Typen, wie etwa ein Shirayuki Edo

Genroku (siehe Seite 16), eigenen sich auch wunderbar als Dessert-Begleitung.

Kann man mit Sake auch kochen?

Absolut. Es gibt auch Koch-Sake, der günstiger, aber nicht zwingend von minderer Qualität sein muss. Sake eignet sich beispielsweise zum Ablöschen von Zwiebeln. Ich bereite auch gerne Sugo mit Sake statt Rotwein zu, marinieren Fleisch damit oder lege Gemüse darin ein. Denn Sake bringt je nach Produkt neue, spannende und würzige Noten ins Spiel. Auch für Risotto verwende ich ausschliesslich Sake. Man kann also gut damit spielen.

Was wäre ein Fauxpas?

Sich nicht auf diese spannende Herausforderung einzulassen!

Interview: Oliver Schmuki





Stefan Wöhner,
Küchenchef
Restaurant Drei Stuben

Location:

Restaurant Drei Stuben,
Beckenhofstrasse 5, Zürich;
dreistuben.ch

Sake:

Shizuku, online oder im Store
an der Flüelastrasse 25/27 in
Zürich, geöffnet Di/Mi
12.30–18.30 Uhr; shizuku.ch

Dank an:

Nishi Japan Shop und
Restaurant Bimi,
Seefeldstrasse 25, für das
Zurverfügungstellen von
Geschirr und Keramik;
nishishop.ch, swissbimi.ch

Schoggichüechli



Shirayuki Edo Genroku

Im Holzfass fermentiert, kräftig, komplex;
Noten von dunkler Schokolade, Honig, Hefe,
Lindenblüte runden das Dessert perfekt ab.

720 ml, 17,8%, 45 Fr.

**Zutaten für 4 Personen
Zubereitung in 30 Minuten**

- 100 g Bitterkuvertüre (mind. 70% Kakao)
- 100 g Butter
- 2 TL Butter für die Förmchen
- 2-3 EL Zucker für die Förmchen
- 3 Eier (Klasse M)
- 80 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- ½ TL Backpulver
- Saisonale Beeren nach Belieben
- 1 EL Puderzucker
- 2 cl Grand Marnier

Zubereitung

Die Schokolade grob hacken. Die Schokolade und die Butter in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (à 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Die Schokolade unterrühren.

Den Teig in die Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei

180 Grad etwa 10-12 Minuten backen (Umluft 170 Grad, 10 Minuten).

Während des Backens die Beeren, falls nötig, rüsten und mit dem Puderzucker und dem Grand Marnier vermengen. Die Schoggichüechli aus den Förmchen stürzen und mit den Beeren drapieren.