

Weißweine und Tomaten Paradiesische Paradeiser

Wandelbar und unwiderstehlich: Ob als Millefeuille mit Ziegenfrischkäse, ob in Form von Paradeiskutteln oder als Sabayon – die aromatischen Nachtschattengewächsfrüchte sind wahre Verwandlungskünstler. Bernhard Gruber kreierte damit sieben Gänge Sommerlust, die Vinaria-Redaktion stellte Klassiker aus der Thermenregion sowie Grüner Veltliner aus Donau-nahen Gefilden dazu – es gab herausragende Kombinationen. **Werner Ringhofer**

Südbahnsorten und Sauvignon Blanc waren besonders harmonische Begleiter zum Schwarzfederhuhn.

Sie sind der Inbegriff des Sommers: pralle, rote, saftige Paradeiser. Gerade jetzt im Hochsommer streben sie ihrem Höhepunkt zu und spielen ihr ganzes Aromenspektrum aus: Mild-säuerlich, würzig, frisch, süßlich-fruchtig bis honigsüß können sie schmecken, das Fleisch kann weich, fest, aber auch saftig sein. Solche Allrounder haben natürlich auch keine Anpassungsprobleme, sie überzeugen als Salsa, als Suppe, in Salaten, in Sugos, als Begleiter von Fisch, Kaninchen, Huhn – kaum eine Kombination, in der die „Paradiesäpfel“ nicht bindungsfähig wären.

Für die Paradeiserküche sorgte Bernhard Gruber im Alten Backhaus in Wiener Neustadt. Als Souschef arbeitete er bei Vierhauhenkoch Helmut Österreicher, seit 2011 konzentriert er sich in seinem eigenen Betrieb auf die Klassiker. Neben Urösterreichischem wie Wiener Schnitzel und Rahmgulasch wertet er seine Gerichte meistens mit erfrischenden Details auf: Seesaibling kombiniert er mit Ingwer, gebratener Papaya und Zimtkartoffeln, im Menü „Giro d'Italia“ serviert er das Vitello tonnato mit Thunfischeis. Auch für unser Paradeisermenü ließ Bernhard Gruber immer wieder mediterrane Aromen einfließen.

Als Begleitung für die Speisen entschieden wir uns diesmal für diese Weine: für einen jugendlichen, saftigen Grüner Veltliner Federspiel mit hübscher Frucht von Wolfgang Bäuerl, als Gegenpart nahmen wir einen gereiften Grünen Veltliner mit deutlich mehr Gewicht vom früheren Kamptaler Weingut Summerer aus dem Jahr 2005. Da wir uns in Wiener Neustadt befanden, legten wir bei den weiteren Weinen den Fokus auf Winzer der Thermenregion. Vom Freigut Biegler hatten wir einen besonders zugänglichen Sauvignon Blanc – pikant, straff und reif, aus der gleichen Region war der dichte, kraftvolle Riesling Alte Ried vom Weingut Thallern, der sich mit schöner Fülle präsentierte. Von Martin Niegl kam die kraftvolle, füllige Brunner Lagenreserve aus Rotgipfler und Chardonnay, von Karl Alphart der Chardonnay Teigelsteiner: kühl, elegant, animierend, rassig.

Das Weingut Spaetrot Gebeshuber steuerte den Rotgipfler vom Muschelkalk bei, ein kräftiger Wein mit sattem Fruchtschmelz. Von Johann Stadlmann nahmen wir den Zierfandler Mandel-Höh mit schönem Fruchtschmelz, feiner Würze und zarter Extraktsüße. Zum Schluss noch eine

gereifte Cuvée aus Zierfandler-Rotgipfler vom Weingut Johanneshof Reinisch, die sich trotz ihres Jahrgangs 2009 erstaunlich frisch und saftig zeigte, gleichzeitig aber mit enormer Länge und schöner Reife brillierte.

Ceviche und Millefeuille von Ziegenfrischkäse & Cherrytomaten Für die Ceviche nahm Bernhard Gruber Bachsaibling und Bachforelle, für die Millefeuille (ohne Blätterteig) wurden Ziegenkäsemousse und Tomaten Schicht für Schicht übereinandergebaut. Ein sehr erfrischendes, harmonisches Gericht – und ein weinaffines. Am besten passte der Riesling mit seiner Frucht und Rasse. Sehr gut auch der Rotgipfler mit seinem fruchtsüßen Schmelz und seiner Vollmundigkeit. Der Zierfandler von Stadlmann war zwar etwas barock, aber funktionierte auch gut. Die Cuvée von Martin Niegl konnte mit ihrer Fülle vor allem den Käse gut einfangen, besonders saftig zeigte sich die Cuvée vom Johanneshof. Ganz okay der Chardonnay von Alphart, obwohl er hinten etwas straff wurde. Von der leichteren Fraktion überzeugte der Grüne Veltliner von Bäuerl mit Frische und Pikanz, der Sauvignon fiel mit guter Frucht und Saftigkeit auf.

Küchenwissen

Geschichte

Christoph Kolumbus brachte 1498 Tomatenpflanzen von seiner zweiten Amerikareise mit nach Hause. Damals ahnte er aber nicht, was für eine nachhaltige Wirkung seine Entdeckung haben würde. Lange wurden die Paradeiser nur als Zierpflanze in den Gärten der gut Betuchten gehalten. Um 1820 erkannten die Europäer den Wert als Nahrungsmittel, im Ersten Weltkrieg gelang ihr schließlich der Durchbruch. Die Italiener verliebten sich besonders in das neue Gemüse, auch in Österreich ist sie auf dem Teller gerne gesehen. Durchschnittlich 16,5 kg pro Kopf und Jahr isst man hier.

Steckbrief

Paradeiser sind Nachtschattengewächse mit Drüsenhaaren, die auch den charakteristischen Paradeiserduft absondern. Botanisch gesehen sind die Früchte Beeren, die in ihrer Urform klein und goldgelb waren.

Der Name

Darüber herrscht etwas Uneinigkeit. Wie soll man die Frucht nennen: Paradeiser, das sich vom Paradiesapfel ableitet und an die ursprünglich goldene Farbe erinnert? Auch das Italienische „pomodoro“, Goldapfel, weist darauf hin. Oder wäre Tomate richtig, das sich vom aztekischen „tomatl“ ableitet? Beides ist wohl gleichwertig, wir haben uns aber für den österreichischen Sprachgebrauch entschieden.

Sorten

Langweilig wird es auf dem Speiseplan nicht. Das Farbspektrum ist vielfältig. Dunkelrot ist die Black Cherry, ein Cocktailparadeiser mit frischem, säuerlichem Geschmack, das Ochsenherz hat ein hellintensives Rot und ist ein aromatischer Fleischparadeiser, der Ananasparadeiser ist gelb mit roten Streifen an der Basis und fruchtig im Geschmack. Die Aurantiacum wiederum ist gelb-orange und schmeckt aromatisch-süß. Das Geschmacksspektrum reicht also von säurebetont bis süß.

Lagerung

Auf keinen Fall im Kühlschrank lagern, weil die Paradeiser an Geschmack und Textur verlieren würden. Haltbar sind Paradeiser bei Raumtemperatur bis zu einer Woche, dabei verlieren sie kaum wichtige Inhaltsstoffe.



Ceviche mit Ziegenfrischkäse überraschte als generell sehr weinaffines Gericht, am allerbesten passte Riesling.

↘ **Chili-Tomaten mit Couscous, Manchego und Basilikumschaum** Ein vegetarischer Gang, der durch zarte Würzung der Tomate den Vorrang ließ, angenehm begleitet durch den selbstbewussten, aber nicht dominanten Basilikumschaum. Ein Gericht, mit dem sich die Sauvignon-Aromatik blendend verstand. Der Grüne Veltliner von Bäuerl fand mit seiner Frische vor allem Anknüpfungspunkte mit dem Basilikum, von der leichten Art war diesmal der Rotgipfler von Gebeshuber unterwegs – eine schöne Sommervariation. Die Cuvée von Niegl zeigte eine kühle Stilistik, war aber doch angenehm präsent. Recht plakativ trat die Rieslingfrucht auf, für Liebhaber solcher Kombinationen aber durchaus passend. Etwas üppig entwickelte sich der Zierfandler von Stadlmann, dennoch eine geglückte Begleitung.

In Tomatenöl confierter weißer Wels, San Marzano-Tomaten, Fenchel und Paradeis-Essig-Schaum Der Wels kam von Gut Dornau, ein wunderbarer, fester Fisch, ohne die oft typischen Grundl-Noten. Der Charakterfisch und der Schaum mit gerade richtig dosierter Essignote ergänzten sich hervorragend. Die Rotgipfler-Chardonnay-Cuvée überzeugte mit ihrer unaufgeregten Art, gleichzeitig zeigte sich der Wein schön straff. Dezent und elegant brachte sich der Rotgipfler von Gebeshuber ein. Kraftvoll, aber gut die gereifte Cuvée vom Johanneshof.

Paradeiskutteln mit Eierschwammerln im offenen Raviolo Trotz der charakteristischen Kutteln eine Kombination, in der sich keine Zutat nach vorne drängte, ein sehr harmonischer Gang. Die Cuvée aus Zierfandler-Rotgipfler vom Johanneshof war diesmal die beste Option, sie konnte auch gut mit der Säure des Essigs und der Zitronenzesten umgehen. Die Cuvée von Niegl punktete wieder mit kühlen, frisch-fruchtigen Noten. Seinen bisher besten Auftritt legte der Grüne Veltliner von Summerer hin, der trotz seines Alters sehr frisch und belebend wirkte. Diesmal eine gute Wahl war auch der Chardonnay von Karl Alphart, eher dezent wirkte der Wein, auch eine gewisse Molligkeit brachte er ein. Ganz gut auch der Stadlmann-Zierfandler, nur die Dörrfruchtaromatik war etwas prominent. Der Riesling brachte seinen Gerbstoff gut ins Spiel, die orangigen Noten pushten die Paradeiserfrucht. Fast ein bisschen kitschig der Sauvignon, aber sehr animierend. Der leichte Grüne Veltliner hatte zwar eine Underdog-Position, war aber dennoch sympathisch. ↘

V TIPP: ALTES BACKHAUS
2700 Wiener Neustadt, Bahngasse 1
Tel. 02622 81089
www.altes-backhaus.at

Meister subtiler
mediterraner Aromen:
Bernhard Gruber.

Rezepte

Ceviche von Bachsaibling & Bachforelle und Millefeuille von Ziegenfrischkäse & Cherrytomaten

Zutaten: Ceviche: je 1 Filet Bachsaibling & Bachforelle, 1 Limette, ½ Orange, 2 Zitronen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker; Millefeuille: 125 g Ziegenfrischkäse, 75 g Obers, Basilikum, Zitronenschale, 1 Blatt Gelatine, 1 Schuss Weißwein, 100 g gewürfelte Cherrytomaten, Zebra- und Ananastomaten

Zubereitung: Filets entgräten und in dünne Scheiben schneiden. Den Saft von Limette, Orange und Zitronen mit Olivenöl, etwas Zucker, Pfeffer und Salz aufmischen und die Filets marinieren und kalt stellen. Für das Millefeuille den Ziegenfrischkäse langsam erwärmen, bis er flüssig wird. Eingeweichte Gelatine zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Weißwein abschmecken, kalt stellen. Zur ausgekühlten Masse geschlagenes Obers hinzufügen und jeweils eine Schicht Ziegenkäsesmasse und eine Schicht mit Tomatenwürfeln abwechselnd in entsprechende Formen füllen. Kühlen. Die Zebra- und Ananastomaten anquetschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Blättern Basilikum erwärmen. Die marinierten Filets mit dem Millefeuille und dem Tomatenragout anrichten.

Chili-Tomaten mit Couscous, Manchego und Basilikumschaum

Zutaten: 4 Ochsenherztomaten, 120 g Couscous, 80 g Manchego, Tomatensaft, Chili-Öl, Zitronenschale und -saft, Basilikum, mediterrane Kräuter, Lecithin

Zubereitung: Die Ochsenherzen kurz blanchieren, schälen und aushöhlen. 120 ml Wasser mit 120 ml Tomatensaft erwärmen, den Couscous begeben und kochen. Das Innere der Tomaten und den Manchego begeben und verrühren, bis der Couscous cremig ist. Die ausgehöhlten Tomaten mit Chili-Öl, Salz und Pfeffer würzen und für ca. 5 Minuten im Backrohr bei 60 Grad erwärmen. Couscous einfüllen und mit gehobeltem Manchego bestreuen. Für den Basilikumschaum Wasser, Zitronensaft, Basilikum, Salz und Pfeffer nach Geschmack mit einer Messerspitze Lecithin kalt aufmischen.

In Tomatenöl confierter weißer Wels, San Marzano-Tomaten, Fenchel & Paradeis-Essig-Schaum

Zutaten: 500 g Filet vom weißen Wels (Gut Dornau), ¼ l Tomaten-Olivenöl, Fischfond, 80 ml Tomatenessig (Gölles), 4 Baby-Fenchel, 6 San Marzano-Tomaten, Abrieb einer Zitrone, mediterrane Kräuter

Zubereitung: Das Tomaten-Olivenöl auf 60–65 Grad erhitzen, die Welsfilets einlegen und je nach Stärke bis zu 10 Minuten ziehen lassen. Den Fenchel wie gewünscht schneiden und in Olivenöl andünsten. Entkernte und geschnittene Tomaten begeben und nach Belieben mit Zitronenschale und Kräutern würzen. Für den Schaum Fischfond mit Essig, Salz, Pfeffer und etwas Butter erwärmen und aufmischen.



Riesling und Rotgipfler waren die Favoriten zum Kaninchenrücken mit Kakaoparadeiser-Ragout.



Perfekt zum Wels: Rotgipfler und weiße Burgundersorten.

Paradeiskutteln mit Eierschwammerln im offenen Raviolo

Zutaten: 400 g Kalbskutteln (geputzt), 1 rote Zwiebel, 100 g Eierschwammerl, ¼ l Tomatensaft, Kalbsfond, ¼ Schlagober, Thymian, abgeriebene Schale einer Zitrone, frische Lasagneblätter, Milch, Butter, Amaretto, Tomatenessig, 80 g Tomatenstreifen; **Gewürzfond:** Wurzelwerk, Paradeiserabschnitte, Essig, Weißwein, Koriander, Piment, Pfeffer, Salz, Wacholder, Senfkörner, Thymian, Rosmarin, Estragon, Maggikraut, Zitronenschale, Chili, Kalbsknochen
Zubereitung: Die Kutteln werden im Gewürzfond gekocht, zugeputzt und in dünne Streifen geschnitten. In der Zwischenzeit die Lasagneblätter kurz vorkochen und rund ausstechen (2 pro Blatt). Zwiebel klein schneiden, in Olivenöl glasig anschwitzen und die Eierschwammerln zugeben. Mit Tomatensaft, Kalbsfond und Obers aufgießen, einreduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, kurz vor dem Anrichten Thymian und Tomatenstreifen zugeben. Etwas Milch mit einem Schuss Amaretto, Salz und Pfeffer aufkochen. Kalte Butterflocken zugeben und kräftig aufmixen. Die Lasagneblätter mit den Kutteln anrichten und mit dem Amarettoschaum überziehen.

Paradeiser-Sabayon, Parmesaneis und Rohschinken von der alten Kuh

Zutaten: Paradeiserchutney: 300 g Paradeiser nach Wahl, entkernt und geschält, 150 g Paprika, ½ gehackte Zwiebel, 25 g Staubzucker, 50 ml Paradeiseressig; **Sabayon:** ¼ l Obers, 3 Dotter, Paradeiserchutney; **Parmesan-Eis:** ½ l Milch, 200 g geriebener Parmesan, 100 g Traubenzucker, Prise Salz, Pfeffer; 12 Scheiben spanischer Txogitxu-Rohschinken (von der baskischen „Oma-Kuh“)
Zubereitung: Für das Chutney alle Zutaten mit Olivenöl anschmoren, mit Essig ablöschen und zu einer dickflüssigen Marmelade köcheln, durchpassieren, kalt stellen. Für die Sabayon Obers und Dotter über dem Wasserbad aufschlagen, nach und nach das Paradeiserchutney einarbeiten. Für das Parmesan-Eis alle Zutaten in einem Topf erwärmen und 20 min ziehen lassen. Passieren und in die Eismaschine geben oder in den Tiefkühler und alle halbe Stunde kräftig durchrühren, bis das Eis cremig ist.

Kaninchenrücken im Tramezzini-Basilikum-Mantel auf Kakaoparadeiser-Ragout

Zutaten: 4 Kaninchenrückenfilets, 2 Scheiben Tramezzini-Brot, Basilikumpesto, ½ kg Kakao-tomaten, ½ l Kalbsfond
Zubereitung: Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und kurz scharf anbraten. Abkühlen lassen. Das Tramezzini-Brot zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen und flach ausrollen. Mit Basilikumpesto bestreichen und die Kaninchenfilets darin fest einrollen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Tramezzini-Rolle darin knusprig braun anbraten. Für das Ragout die Tomaten entkernen und würfeln. Zwei Drittel der Tomaten im Kalbsfond kochen und durch ein feines Sieb passieren. Die restlichen erst kurz vor dem Servieren zugeben.

Rosa gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit geschmolzenen Ananas-Tomaten und Babyspinat

Zutaten: 4 Brüste vom Schwarzfederhuhn, 400 g Tomaten (z. B. Ananas-Tomaten), 250 g Babyspinat, Kalbsfond, Weißwein, abgeriebene Schale einer Zitrone, Thymian, Olivenöl, Butter
Zubereitung: Hühnerbrüste scharf anbraten, dann im Backrohr bei 90 °C ca. 15–20 min garen. Herausnehmen, einige Minuten rasten lassen. Bratenrückstand in der Zwischenzeit mit Kalbsfond aufgießen und abschmecken, kalte Butterflocken einrühren. Tomaten entkernen, würfelig schneiden und in Olivenöl erhitzen. Mit einem kräftigen Schuss Weißwein ablöschen und mit Thymian, Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Den Babyspinat hinzugeben und anrichten.



Die alte Kuh liebt Zierfandler, auch Riesling funktioniert ausgezeichnet.



Paradeiser-Sabayon, Parmesaneis und Rohschinken von der alten Kuh Eine Herausforderung waren diesmal die Würze des Schinkens und die Süße vom Eis. Ein Fall für den Zierfandler, der dem Eis gut Paroli bot und saftig bis zum Abgang blieb. Die Cuvée vom Johanneshof konnte mit der Würze mithalten, recht gut auch der Riesling. Die Cuvée von Niegl war zwar etwas unterlegen, aber okay.

Kaninchenrücken im Tramezzini-Basilikum-Mantel auf Kakaoparadeiser-Ragout Schöner Auftritt für den Riesling. Er packte das Fleisch gekonnt ein, parierte aber auch die Säure der Paradeiser. Viel Spannung und Frucht brachte der Rotgipfler von Gebeshuber ein,

etwas süß die Cuvée von Niegl, aber mit den Kakaoparadeisern konnte sie gut. Der Sauvignon passte mit seiner Aromatik zwar für das Fleisch, hatte aber Probleme mit dem Paradeiser.

Schwarzfederhuhn mit geschmolzenen Ananas-Tomaten und Babyspinat Ein leichtes Gericht, Rasse brachten die röstigen Noten des Fleisches. Die Cuvée vom Johanneshof passte ausgezeichnet mit Schmalz und Power, hervorragend auch der Rotgipfler mit seiner Saftigkeit. Der Zierfandler bewährte sich mit seiner Frucht, etwas zu orangig war er allerdings. Der Niegl-Wein empfahl sich mit seiner Saftigkeit im Abgang. Schöner Abschluss mit dem Sauvignon: fruchtig, animierend, sommerlich. Passt genau zur Saison.

Die Weine

Familie Bäuerl, Oberloiben

2015 Grüner Veltliner Kreutles Federspiel, 12,5%, S
Duftig und frisch, weiße Ribiseln und etwas Birnen, auch weiße Blüten, klar und definiert, etwas Melisse; ziemlich schlank, dabei knackig und fein-saftig, erfrischend, beintrocken, konturiert, mineralisch, griffig.

Summerer, Langenlois

2005 Grüner Veltliner Schenkenbichl KA, 13%, K
Anfangs deftige Würze, rauchig, ölig, Olivenöl, Kerosin, bisschen Sesam, reif, dahinter viel Backapfel, Pfeffer; ungemein saftig und lebhaft, sogar bisschen spritzig, noch unglaublich jung, belebende Frucht, toll kernig, mittellang.

Biegler, Gumpoldskirchen

2015 Sauvignon Blanc, 13,5%, S
Reife, rauchige Noten, etwas Oliven, dichte Fülle, Weihrauch, warme Zitronenmousse, elegante Kräuter, Melisse, Galia-Melonen, tropisch; schmelzig, ausgereift, cremig, beachtliche Fruchtfülle, saftig und satt, substanzreich, lang.

Freigut Thallern

2014 Riesling Alte Ried TH, 13%, S
Rauchig, dicht, würzig, üppige Marillenfrucht mit Petrolhauch und Ceralien, eingelegte Zitrusfrüchte, Pomelos; mit saftiger Frucht vollgepackt, sehr schöne Säurerasse, fruchtsüß, schöne Reife, kernig, burschikos, saftig nach hinten, recht lang.

Martin Niegl, Brunn

2015 Brunner Lagenreserve (RG/CH), 14%, S
Cremige Fülle, ausgereift, weiße, kandierte Früchte, Lokum, helle, elegante Frucht, samtig, anmutig, ausgewogen; saftig, mittelkräftig, fest, leichte Marzipannote, recht gute Struktur, zartbitter, mittleres Finish.

K. Alphart, Traiskirchen

2014 Chardonnay Teigelsteiner, 13,5%, S
Rauchig, etwas Vanille, schön cremig, elegante Samtigkeit, zarte Butterbröselnote, kalkig, kandierte Melonen, ausgewogen; fein-saftig, elegant, eher mittelmäßig, schöne Grapefruitnoten, klar, seidig, mittellanges Finish.

Stadlmann, Traiskirchen

2014 Zierfandler Mandel-Höh, 13,5%, K
Üppige Fülle, Dörrmarillen und Zitrus, auch frische Pilze, barock, etwas Melonen-gelee, Quitten, vollreif; schmelzige Frucht, schöne Orangennoten, wieder Quitten, knackig, biskuitig, rassischer Säurebiss, feinherb, gute Länge, traditionell im besten Sinn.

Gebeshuber, Gumpoldskirchen

2015 Rotgipfler Muschelkalk, 14%, S
Füllige Nase, wunderschöne Gelbfrucht, Nektarinen und Pfirsiche, süße Orangen, bisschen weißer Spargel, pikant, kandierte Zitronenschalen, feinwürzig; kernig, viel saftige Frucht, griffig, sehr gute Struktur, fruchtsüß, kraftvoll und lang.

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

2009 „S“ Zierfandler-Rotgipfler, 14%, K
Ölig-dichte Nase, grüne Oliventapenade und Wacholder, Marillengelee, gezuckerte Orangenzensten, feine, tiefgründige Würze; herrlich satter Frucht-schmelz, tolle Substanz, ausgereift, cremiger Powerwein, satt, profund, lang.

