



Erfrischend wie ein Bad im See: Pascal Schmutz vom Restaurant Sens in Vitznau verblüfft mit seinen vielfältigen und kreativen Kochkünsten.

# La vie en rose am Vierwaldstättersee

Es ist wieder Zeit für einen Schluck Rosé. Und jetzt gibt es sogar einen Portwein in Pink. Koch Pascal Schmutz weiss, was dazu passt

In der heissen Jahreszeit wird wieder sehr gerne ein Gläschen kühler Rosé-Wein serviert. Die Auswahl ist gross, aber gut gemachte gibt es leider wenige (für Empfehlungen siehe unten). Ganz neu auf dem Schweizer Markt und äusserst originell ist der Rosé-Portwein. Die Provenienz aus dem portugiesischen Douro-Tal wird so hergestellt, dass zum gärenden Traubenmost Brandy mit einem Alkoholgehalt von 77 Prozent zugesetzt wird. Dadurch stoppt die Gärung, und es entsteht ein süsser, alkoholstarker Wein.

Beim Rosé-Port funktioniert das Prozedere mit einer Ausnahme gleich. Nach dem Pressen wird der Saft sofort von den Häuten entfernt, so dass kein dunkelroter, sondern lediglich hellroter Most entsteht. Um die Fruchtaromen zu konservieren, erfolgt die Gärung bei tiefen

Temperaturen von 16 bis 18 Grad. Wie beim «richtigen» Port werden gebietstypische Sorten verwendet: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca sowie Tinto Cão.

Der besagte Rosé-Port wird vom angesehenen Portwein-Haus Dow's lanciert. Ein überraschendes Erlebnis: In der Nase fällt der Duft von roten Beeren auf. Im Gaumen zeigt der Wein eine schöne Frische mit einer durchaus vorhandenen Süsse und einem mittelschweren Körper. Dow's empfiehlt den kühl zu servierenden Wein als Apéritif. Wir sind der Ansicht: Man kann ihn (auch) zum Essen servieren – und haben den Koch Pascal Schmutz vom soeben wiedereröffneten 5-Sterne-Hotel Vitznauerhof in Vitznau um einen Vorschlag gebeten. Der Jungkoch, der vorher als Stellvertreter bei Ivo Adam im angesagten «Seven» in Ascona gearbeitet hat, ist jetzt für das Gourmet-Restaurant Sens verantwortlich und leitet zudem die gesamte Gastronomie des Hotels. Schmutz zeigte sich von dieser rosaroten (Schnaps-)Idee begeistert: «Eine äusserst spannende, nicht alltägliche Angelegenheit.»

Und so sieht schliesslich sein Vorschlag für das Rosé-Port-Menü aus: ein mit Kaffeebohnen eingeriebenes Rindsfilet, scharf angebraten, serviert mit einem Mais-Espuma und frisch geernteten Kirschen (siehe Rezept unten). Ein Wein, ob es sich nun um einen Burgunder,

Malbec oder Portwein handelt, sollte stets einen spannenden Kontrast zur Speise darstellen. Was bei dieser Menüwahl sicherlich der Fall ist: Diese rauchig-neutral-fruchtige Kombination bildet ein schönes Gegengewicht zum frisch-süssen Stil des Rosé-Ports. Aber Achtung: Da sein Alkoholgehalt 20 Prozent beträgt, bitte mit Verstand und in Massen geniessen.

Überraschende Verbindungen zu schaffen, ist das Credo von Pascal Schmutz. Im Restaurant Sens, das in einem lauschigen, alten Bootshaus untergebracht ist, will er die Gäste mit seinen ungewöhnlichen Geschmacks-Kombinationen um den Finger wickeln. Seine vielfältige Küche lässt sich am ehesten als klassisch mit modernen Einflüssen bezeichnen. Wer wissen will, was das genau heisst, bestellt sich am besten das siebengängige Degustationsmenu (Fr. 175.–). Aber auch der Lunch (4 Gänge für Fr. 95.–) verrät die Ambitionen: etwa die gelungene Komposition von Thunfisch mit Aubergine, Limette, Koriander oder das Rinds-Entrecôte in Verbindung mit Schwarzbrot, Kirsche und Röteli. Den Blick auf See und Innenschweizer Berge gibt es umsonst. *Peter Keller*

Rosé-Portwein Dow's, Fr. 22.80, erhältlich bei The Portwine Company, Basel, [www.portwine.ch](http://www.portwine.ch). Gourmet-Restaurant Sens im Hotel Vitznauerhof Vitalresort, 6354 Vitznau, [www.vitznauerhof.ch](http://www.vitznauerhof.ch)

## Cappuccino vom Rind mit Kirsche

Für 4 Personen

500 g Rindsfilet (Mittelstück)  
2 EL Kaffeebohnen, zerstoßen  
1 EL Butter  
4 Mini-Mais  
45 g weisse Polenta  
4 dl Wasser  
2 dl Vollrahm  
Salz und Muskatnuss  
Kirschen

### Zubereitung Rindsfilet:

Rindsfilet mit Kaffeebohnen einreiben, anbraten, bei 90 Grad rund 30 Minuten im Ofen garen. Vor dem Servieren Kaffeebohnen grob entfernen, nochmals kurz in Butter nachbraten, tranchieren. Mini-Mais blanchieren und kurz grillieren. Mit Salz würzen. Da-

nach das geschnittene Fleisch mit dem grillierten Mini-Mais füllen.

### Zubereitung Mais-Espuma:

Weisse Polenta hellbraun anrösten und mit Wasser ablöschen. Mit wenig Salz und Muskatnuss abschmecken. Rund 15 Minuten kochen, bis der Maisgriess weich ist. Anschliessend Vollrahm dazugeben und nochmals zwei Minuten unter dem Siedepunkt kochen. Falls notwendig, das Ganze nochmals abschmecken und passieren.

Die Flüssigkeit heiss in einen Rahmbläser geben. Mit dem Rindsfilet anrichten. Dazu Kirschen – ganz und geviertelt – legen.