

Bindella
 la vita è bella

FANGFRISCH UND BUTTERZART

Aromatische Kräuter und frische Zitrone verleihen dieser gebratenen Forelle ihren unvergleichlichen Geschmack! Eine mediterrane Köstlichkeit. Dazu empfehlen Ihnen zwei Spitzensommeliers die passenden Tropfen.

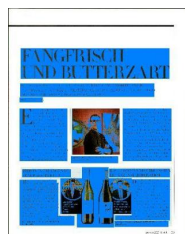
TEXT LARISSA SCHMID

Eine Bachforelle gehört zu den feinsten Fischen, die unsere Gewässer zu bieten haben. Am besten kommt sie fangfrisch auf den Teller, so wie im Zürcher «Ristorante Bianchi», dem Hotspot, wenn es um feine Fischgerichte geht. «Die Augen sind klar, die Kiemen rosa und die Haut, pardon, noch glitschig. So muss frischer Fisch aussehen», erzählt Luciano Paiano, Küchenchef des «Ristorante Bianchi». Paianos Trota di fiume bekommt einen mediterranen Aromenstrauss mit auf den Weg. «Ich fülle sie mit frischen Rosmarin- und Thymianzweigen, Knoblauch und Zitronenscheiben», berichtet er und rät dazu, es mit der

Zitruswürze nicht zu übertreiben. «Der Fisch ist sehr fein im Geschmack und die Zitrone recht dominant. Zwei Scheiben pro Fisch reichen völlig aus.» Die so präparierte Forelle brät er in Olivenöl an und begiesst sie immer wieder mit geschmolzener Butter. Fertig ist der Fisch, wenn sich die Rückenflosse abziehen lässt. Ein Moment, den man nicht verpassen sollte, denn wird die Forelle zu lange gegart, wird das Fleisch schnell trocken und faserig. Den Bratensatz löscht Paiano mit Weisswein ab und gibt noch einmal grosszügig Butter hinzu. Dazu serviert er, ganz klassisch, Salzkartoffeln. Welche Weine dazu harmonieren, erklären Ihnen zwei Schweizer Spitzensommeliers.



Luciano Paiano, Küchenchef des «Ristorante Bianchi» in Zürich.



Bindella
la vita è bella

ZITRONE VERLANGT NACH MINERALSTRUKTUR

Bei der *Trota di fime* stechen schon beim Hinschauen zwei Dinge sofort ins Auge – die Zitrone und die Kräuter. Gerade bei der Zitrone ist es wichtig, einen Wein mit kräftiger Mineralstruktur zu wählen, um die Säure im Gericht auszubalancieren. Die Kräuter geben dem Gericht ätherische Komponenten, weswegen der *Stilèma*, der neben einer saftigen Zitrusfruchtaromatik ebenfalls von Kräutern geprägt ist, einen guten Gegenspieler darstellt. Da etwa 10 Prozent des Mosts im Holz ausgebaut werden, kann sich der Wein perfekt an die Röstnuancen des Gerichts anpassen. **Mastroberardino, Stilèma 2015, CHF 41,- bindella.ch**

RÖSTAROMEN UND ZITRUSNOTEN ERGÄNZEN SICH HERRLICH

Durch den sechsmonatigen *Barrique*-Ausbau erhält der *Poggio alle Gazze dell'Ornellaia* die perfekte Struktur, um mit der goldbraun gebratenen Forelle zu harmonieren. Die sortentypische Zitrusfrucht passt wunderbar zu der feinen Zitronenaromatik des Gerichts. Und am Gaumen zeigt der Wein ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frische und Säure. So wird der Gaumen nach jedem Schluck gespült und ist wieder bereit für den nächsten Biss. Ausserdem ergänzen sich Wein und Gericht herrlich durch die dezenten Röstaromen, die in beiden vorhanden sind. **Ornellaia, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2017, CHF 51,- bindella.ch**



Lisa Bader,
Head Sommelier
«The Dolder
Grand»,
Zürich.

Daniele Zucca,
Sommelier und
Betriebsassistent
«Ristorante
Ornellaia», Zürich.