



## Linsensalat Louis

Rezept für 5–10 Garniturportionen, von Louis Bischofberger

### Zutaten

250 g grüne Linsen  
5 dl Wasser  
10 g Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Nelkenpulver  
Etwas Zimt, gemahlen  
½ Zimtstange  
½ Zitrone, Schale und Saft  
0,5 dl Apfelessig  
60–80 g Zucker

### Zubereitung

Alle Zutaten (Linsen bis und mit Zitronensaft) in passendem Topf auf- und weichkochen (1). Das dauert ungefähr 30 Minuten. Zwischendurch zudecken und oft um-

rühren. Sobald die Linsen weich sind, sollte kein Wasser mehr vorhanden sein. Nochmals abschmecken, Zucker beifügen (2). Apfelessig zugeben (3), aufkochen, vom Herd nehmen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden, besser aber über Nacht ziehen lassen. Achtung: Zitronenschale und Zimtstange nicht mitservieren.

### Tipps

Blattsalat und geräucherte Forellenfilets dazu servieren. Louis Bischofberger: «Ganz toll passt zu diesem Linsensalat Alaska-Wildlachs. Den haben Mimi und ich beim Wirtepaar Irene und Werner Frauenfelder im Restaurant

«Othmars Hütte» in Zermatt kennengelernt. Im Sommer sind die beiden in Alaska und fischen mit andern Berufsfischern Wildlachs, den sie dann im Winter in ihrem Lokal verkaufen. Importiert wird der Lachs durch Samy Gugger aus dem bernischen Heimenschwand.»

### Das passende Getränk

Sauvignon blanc, 2006, Domaine Schernelz Village. Vater Charles, Mutter Annemarie und Tochter Sabine Steiner keltern hoch über dem Bielersee eine Palette von ausgezeichneten Gewächsen. Dieser Weisse ist eine Kreation der Tochter. Eine 7,5-dl-Flasche kostet im Kreuz 51 Franken.

feintrinker  
michael merz

## Von den Ufern des Isonzo

Von allen Weissweinen, sind jene aus der Sauvignon-blanc-Traube am leichtesten zu erkennen. Sie besitzen im einfachsten Falle knackige Fruchtigkeit und Geschmacksnuancen, die zwischen Stachelbeeren und Cassisblättern angesiedelt sind. Im perfekten Falle sind es Weine, deren Aromenkraft mit unwiderstehlicher Frische gekoppelt ist. Deren Anmutung also schier zum ersten Schluck zwingen. Die auf der Zunge von Kiwiaromen über jene von Zitronengras bis hin zu einem Verdacht von – Pardon! – Katzenharn alles bieten, was sich in einem Weisswein an Raffinesse versammeln kann.

Der Sant'Elena ist so ein Wein der Sonderklasse. Aus dem Friaul, von den Ufern des Isonzo stammt er. Pro Rebstock werden nur Trauben für eine einzige Flasche Wein herangezogen. Daher stammt seine elegante Kraft und die – der kühlen Nächte wegen – für einen Sauvignon blanc erstaunliche Frische. Der etwa zu Linguine al profumo di mare perfekt passt, aber auch zu Loup de mer vom Holzkohlegrill samt einer pikanten Beurree blanc, frischem Ziegenkäse und – das ist überraschend – zum kräuterigen Kaninchen-Eintopf. ●



### SAUVIGNON BLANC 2007

Sant'Elena  
Venezia Giulia  
Silvino  
Uster  
Fr. 26.50  
[www.silvino.ch](http://www.silvino.ch)