

Von Humagne Rouge bis Heida

MADELEINE GAY UND CHANDRA KURT

EIN WEINKULINARISCHES ABENTEUER IM WALLIS

orell füssli Verlag AG

Inhaltsverzeichnis

Chandra Kurt und Madeleine Gay 6

Dank 13

Vorwort 15

Teil I

Das Schweizer Geheimnis 17

1. Einführung 19
2. Das Schweizer Geheimnis: Weinland Schweiz 21
3. Traubensorten der Schweiz 29
4. Was sind autochthone Traubensorten? 37
5. Wallis – Ein spezielles Terroir 41
6. Das kulinarische Wallis 49
7. Amigne – Das Chamäleon 57
8. Cornalin – Der Blender 63
9. Diolinoir – Der Moderne 69
10. Humagne Blanche – Die Energetische 73
11. Humagne Rouge – Der Wilde 79
12. Heida – Die Alpenperle 85
13. Petite Arvine – Die Botschafterin 93
14. Lafnetscha & Co. – Das wilde Team 99

Teil II

Walliser Rezepte und Menüvorschläge 107

1. Einführung in den Rezeptteil 109

2. Amigne – Das Chamäleon 114
 - Walliser Racletteschnitten 115
 - Fondue mit Williams 116
 - Kaninchen à l'Amigne de Vétroz – Kreation von Gilles und Jackie Besse / Jean-René Germanier Vins 117
 - Mousse au Vin Dessert – Kreation von Marie-Thérèse Chappaz 118
 - Williamsbirnengratin 120

3. Cornalin – Der Blender 122
 - Hasenrücken mit Oliven 123
 - Hirschkoteletts mit Heidelbeeren 124
 - Geröstete Pfifferlinge auf Bauernbrot 125
 - Kirschensuppe 126

4. Diolinoir – Der Moderne 128
 - Tataki vom Rind – Kreation von Bruno Toppazzini 129
 - Walliser Lammkeule 130
 - Coq au Diolinoir 132

5. Humagne Blanche – Die Energetische 134
 - Fideli-Suppe aus Mama Chantons Küche 135
 - Gschwellti mit Chäs 136
 - Walliser Fondue mit Tomaten – Kreation von Patrice Walpen / Les Fils de Charles Favre Vins 138
 - Alpenstrudel – Kreation von Bruno Toppazzini 139
 - Pastete «Tourte à Bet de Mamie» – Kreation von France Massy 140
 - Weihnachts-Vol-au-Vent aus Mama Chantons Küche 142

- 6. Humagne Rouge – Der Wilde 144**
Steinpilz-Risotto à l'Humagne Rouge – Kreation von Patrice
Walpen / Les Fils de Charles Favre Vins 145
Gespickter Rindsbraten oder Sonntagsbraten aus
Mama Chantons Küche 146
Walliser Teller 147
Eingemachte Tomaten aux Grains Nobles à la Madeleine 148
Gebratener Rehrücken 150
- 7. Heida – Die Alpenperle 152**
Linsensuppe aus dem Lötschental 153
Brotgratin à la Francine 154
Versteckte Spaghetti aus Mama Chantons Küche 156
Walliser Spargelrisotto 157
- 8. Petite Arvine – Die Botschafterin 158**
Gemüsesuppe mit Safran 159
Forellen in Petite Arvine 160
Kartoffelsalat mit Petite Arvine 162
Roulade «à Menta» von Manuela Thurres Grossmutter 163
- 9. Lafnetscha & Co. – Das wilde Team 166**
Bouillon mit Koriander 167
Gebratener Fasan mit Safran 168
Poulet mit Zitrone 170