Prost Mahlzeit!

Kochen mit Spirituosen? Viele trauen sich da abseits von Saucen nicht so recht heran. Dabei ist es gar nicht so schwer – und kann das Essen wirklich bereichern. Eine Ermutigung

VON GEORG ETSCHEIT

Flambieren ist sicher die spektakulärste Art, mit Spirituosen zu kochen. Doch der brennende Alkohol über einer duftenden Crêpe Suzette ist nicht nur Show oder gar Angeberei. Denn bei Temperaturen von mehr als 200 Grad Celsius entstehen jede Menge Röstnoten, die sich mit der fruchtigen Orangensoße, dem karamellisierten Zucker sowie natürlich mit den Aromen der jeweiligen Spirituose zu einem intensiven Geschmack vereinen, sei es nun Rum, Cognac oder Brandy.

Es muss aber wirklich nicht gleich Feuer unterm Dach sein, wenn mit Hochprozentigem gekocht wird. Ja, das Hantieren mit Port, Madeira, Sherry, Wermut, Whisky, Cognac und Gin mag auf viele einschüchternd wirken. Denn ist harter Alkohol nicht vor allem Saucen vorbehalten, deren komplizierten Aufbau man sowieso nicht verstanden hat? Das täuscht.

Der Einsatz von Spirituosen am Herd ist einfacher, als man glaubt. Die wichtigsten Regeln: nicht zu viel reinkippen, nicht zur erstbesten Flasche aus dem Supermarkt greifen und eine gewisse Sorgfalt beim Kombinieren walten lassen. Denn tatsächlich passt nicht jede Spirituose zu jedem Gericht, auch wenn Gastronomen beim „Foodpairing“ immer wagemutiger werden. Allzu viel falsch machen kann man am Ende aber auch nicht.

Ein sorgfältig dosierter Schuss einer Spirituose dient eigentlich nur dazu, verschiedensten Speisen, ob süß oder salzig, Fisch oder Fleisch, roh oder gekocht, jenen besonderen Pfiff zu geben, der ein ordentliches zubereitetes Gericht in den Rang einer Delikatesse erheben kann. Eine provencalische Fischsuppe ist ohne Pastis, den Anisschnaps des französischen Südens, eine ziemlich langweilige Angelegenheit. Und wer weiß schon, dass in echtes Stracciatella-Eis unbedingt einige Spritzer Martini gehören?

Beim Kochen mit Spirituosen spielt der Alkohol selbst – er ist Lösungsmittel für die unterschiedlichsten Aromen – die geringste Rolle, wenn man vom Sonderfall des Flambierens absieht. Ein „brandiger“ Geschmack im Essen ist eigentlich unerwünscht. Wenn man mit größeren Mengen Alkohol hantiert, etwa bei der Zubereitung eines Fleischfonds oder einer auf Wein oder Bier basierenden Sauce zu geschmortem Wild oder einem Schweinsbraten, hat der Alkohol während des Vor-sich-hin-Köchelns genug Zeit, zu verdampfen. „Wie viel Restalkohol am Ende der Garzeit auf dem Teller landet, darüber streiten sich die Gelehrten“, sagt Christoph Graßl, Küchenchef der Steigenberger-Akademie in Bad Reichenhall. Dürfen Kinder, werdende Mütter oder trockene Alkoholiker so etwas essen? „Ich sehe das persönlich nicht so eng“, sagt Graßl. „Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte jedoch auf Alkohol beim Kochen ganz verzichten.“ Wer darauf nicht achten muss, gewinnt allerdings an Aroma, wie der Überblick über die wichtigsten Kochspirituosen zeigt.

Port und Madeira

Für ambitioniertere Hobbyköche unverzichtbar sind Port und Madeira. Den gespriteten Likörweinen hängt zwar ein antiquiertes Image an, doch es lohnt sich, die tatsächlich schwer

überschaubare Vielfalt ihrer Geschmacksrichtungen und Qualitätsstufen näher kennenzulernen. „Eine echte Wissenschaft“, sagt Karsten Kubin, der in Berlin-Charlottenburg mit portugiesischem Wein handelt. Immer geht es darum, dass ein junger Wein nach einer gewissen Zeit der Gärung mit Brandy aufgefüllt wird, der die Gärung abrupt stoppt. Der Rest ist Kür. **Ruby Port** zum Beispiel wird sofort in Flaschen abgefüllt und ist ohne weitere Lagerung trinkreif. Er hat, wie der Name sagt, eine rubinrote Farbe und schmeckt beerig-fruchtig, während **Tawny Port** zunächst eine Fasslagerung durchläuft und eine gelbbräunliche Farbe („tawny“) annimmt. Er schmeckt „oxidativ“, mit Noten von Dörrobst, Marzipan oder Tabak.

Die Auswahl für Küchenzwecke ist im Grunde einfach. Karsten Kubin empfiehlt zum Kochen einen Basis-Ruby des Hauses Burmester. „Solide, recht preiswert und absolut ausreichend“, sagt der Weinhändler. „Ein sehr alter Vintage Port wäre zum Kochen viel zu schade.“ Was die Güte von Kochspirituosen anbelangt, ist man mit einer soliden mittleren Qualität meist auf der sicheren Seite. Man sollte also weder Plörre noch Preziose wählen. „Wenn man am falschen Ende spart, können sich bei langem Einkochen aber Fehltöne anreichern“, sagt Küchenchef Christoph Graßl. Das gilt auch für bittere Noten in **Bier**, weswegen Graßl zum Kochen **Weißbier** empfiehlt oder – **Karamalz**.

Port ist ideal für eine schöne, herzhafte Saucengrundlage. Die einfachste Art, diese herzustellen, besteht darin, den Bratensatz mit Rotwein, Port und/oder Madeira abzulöschen, zu reduzieren und mit Sahne und Butter zu vollenden. Man kann aber auch einfach Port und/oder Madeira so lange einkochen, bis eine sirupartige Essenz übrig bleibt, die sich im Kühlschrank längere Zeit hält. „Ein Klecks davon zum Steak, das ist unwiderstehlich“, sagt Christoph Graßl.

Weißer Port ist dagegen mitunter weniger süß als roter Port, wobei auch „extra dry“ nicht knochentrocken bedeutet. Portwein aus weißen Trauben ist zu empfehlen, wenn man beispielsweise eine herbstliche Maronensuppe verfeinern und dabei nicht in eine schmutzige Brühe verwandeln will. Im Unterschied zu Port wird **Madeira** von der gleichnamigen Insel meist aus weißen Trauben bereitet und immer oxidativ ausgebaut, also im Kontakt mit dem Luftsauerstoff.

Sherry

Auch der spanische **Sherry** ist ein gespriteter Wein, im Gegensatz zu Port und Madeira jedoch ist er mehrheitlich trocken. Hergestellt wird er im sogenannten Solera-Verfahren, bei dem Fässer mit reiferen Weinen nach und nach mit jüngeren verschnitten werden. **Jüngerer Fino-Sherry**, die trockenste und einfachste Variante, eignet sich zum Würzen herzhafter Gerichte, etwa eines sahnigen Sherry-Hühnchens, während ein **älterer Fino/Manzanilla** mit seinem salzigen Touch gut mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert. „Sherry ist nicht jedermanns Sache und polarisiert die Geschmäcker, vor allem, wenn man ihn pur trinkt, als Aperitif oder zum Essen“, sagt Annick Seiz, die sich auf Foodpairing spezialisiert hat und Genusstrainings anbietet. Sie empfiehlt Spirituosen auch als Essensbegleiter und Wein-Alternative.

Whisky

Als Küchenspirituose stark im Trend liegt **Whisky** – und zwar nicht nur beim Grillen. „In der BBQ-Szene geht nichts ohne **Bourbon** aus den USA mit seinen intensiven Vanilletönen“, sagt Steigenberger-Küchenchef Graßl. Doch wer weiß schon, dass die Rauch- und Torfnoten

besten schottischen **Islay-Whiskys**, sacht per Sprühflasche über frische Austern gestäubt, deren Noten von Meer und Algen aufs Angenehmste unterstreichen? Annick Seiz schwärmt auch von in Islay-Whisky kalt mazeriertem Lachs. „Ist kein Räucherlachs, schmeckt aber wie einer. Unwiderstehlich."

Wermut

Aus der französischen Küche nicht wegzudenken ist **Noilly Prat**, ein trockener, gespriteter und mit Wermut versetzter Weißweinverschnitt, der im südfranzösischen Marseillan im Freien in Eichenholzfässern reift. Feinem Fisch und Meerestieren wie Jakobsmuscheln oder Hummer verleiht die aparte Spirituose das gewisse Etwas, ohne sich allzu sehr in den Vordergrund zu drängen. Sie dient sowohl als Bestandteil von Saucen auf Basis eines Fischfonds (in den ebenfalls Noilly Prat gehört), kann aber auch direkt und vorsichtig dosiert auf gedämpften Fisch gesprüht werden.

Cognac und Weinbrand

„Überall da, wo Wein geht, geht im Prinzip auch Cognac", sagt Spirituosenexpertin Annick Seiz. Schließlich wird Cognac – Überraschung! – aus Wein gemacht. Eine Cognac-Rahmsauce zu hellem Fleisch, ob (Iberico-)Schwein, Kalb oder Geflügel, verfeinert mit Pilzen, ist schnell gezaubert und schindet Eindruck. Wer Pilze durch grünen Pfeffer ersetzt, hat einen perfekten Saucenbegleiter zum Rindersteak. Natürlich muss man keinen uralten französischen Cognac verkochen, es tut auch ein guter deutscher Weinbrand. Viele Winzer haben einen solchen Brand im Angebot, einen der besten gibt es im Weingut J.B. Becker in Walluf im Rheingau.

Gin

Der klare Wacholderschnaps ist ziemlich in Mode, seit immer mehr deutsche Brenner die ursprünglich britische Spezialität in Craft-Qualität herstellen. Das komplexe Aroma des Gins mit Anklängen an Zitrusfrüchte, Koriander, Ingwer und Muskat harmoniert bestens mit Tomaten, sei es in einer Suppe oder einer Pasta-Sauce. Allein ein Klacks kühler Gin-Sahne (steifgeschlagene Sahne, aromatisiert mit Gin) macht aus einer unspektakulären Tomatensuppe eine aufregende. Auch Wild, an das man eh gerne ein paar Wacholderbeeren gibt, können von einem Schuss Gin profitieren.

Zuletzt eine wichtige Lagerfrage: Wie lange halten sich Kochspirituosen, die nicht, wie Hochprozentiges, praktisch unkaputtbar sind? Sollte man die in Ehren angestaubte Flasche Madeira oder Port, die man vor einem Jahr zum letzten Mal in der Hand hatte, nicht dem Ausguss anvertrauen? „Port und Madeira sind haltbar gemachte Weine, die zwar nicht umkippen, aber im Laufe der Zeit an Aroma verlieren", sagt Weinhändler Karsten Kubin. Ein einfacher Ruby Port für Küchenzwecke sollte nach vier bis sechs Wochen ausgetrunken oder verkocht sein, eine angebrochene Flasche Fino-Sherry nicht länger als drei Wochen im Regal oder Kühlschrank stehen. Wer nicht sehr häufig mit Port & Co. kocht, kann nach halben Flaschen Ausschau halten. Da lässt sich der Rest auch mal abends vor dem Fernseher vernichten.