

Scampi mit Koriander oder 450 g Cordon bleu

Ein Küchenchef dreht auf: Raphael Wey, der vorher im «Castello del Sole» kochte, bastelt jetzt im **Engel** in **Sachseln** OW an seiner eigenen Karriere.

Schnipo, Riz Casimir und Käseschnitte mit Ei gibts hier auch. Schliesslich ist der «Engel» mitten in Sachseln zunächst mal eine gute Dorfbeiz. Doch jetzt haben die Felders einen neuen Küchenchef engagiert, und der dreht auf: Raphael Wey, die letzten sieben Jahre bei Grossmeister Othmar Schlegel im noblen «Castello del Sole» in Ascona am Herd, bastelt an seiner eigenen Karriere. Mit gebratenen Scampi beispielsweise, die er an Koriander, Pfeffer und Palmzucker serviert. Was für eine Geschmacksbombe: erst ein süsser Start, hintennach die volle Schärfe! Oder mit einem zarten Rindsfilet, das er erst scharf anbrät, dann sanft pochert. Malanser Beerliwein, geduldig in die Sauce integriert, Lattich und eingemachte



Neue Düfte in der Dorfbeiz-Küche. Rudolf und Annegret Felder, Besizerhepaar und beide Gastgeber im «Engel», haben sich den innovativen Küchenchef Raphael Wey ins Haus geholt.

Schalotten sorgen auch hier für einen verführerischen Süss-sauer-Flirt. Und natürlich ist auch der Käse zum Finale nicht irgendein Käse: Wey holt sich bei Barmettler in Stans einen Brie de Meaux, schneidet ihn auf, füllt ihn mit schwarzen und weissen Trüffeln, Mascarpone, Doppelrahm und Kräutern und hegt ihn, bis er

ihn stolz als «hausgemachten Trüffelbrie» mit geröstetem Brot serviert. Raphael Wey entwickelt auch ein Faible für Innereien: Kalbsnierli, Kalbskopf, Kutteln und selbst Schweinsleber wandern hier in die Pfanne. Und bricht seine Kreativität einmal allzu sehr durch, kann man sich immer noch vorsichtig an die Hausklassiker halten: an 450 Gramm Cordon bleu mit Gorgonzola (für 30 Franken) oder ans üppig garnierte Chateaubriand «Engel» (48 Franken pro Person).

Moderat wie die Menüpreise sind die Weine kalkuliert. Und die kluge Auswahl zeigt: Im «Engel» sind gute Berater am Werk. Übrigens: Küchenchef Wey hat nicht nur seine ersten GaultMillau-Punkte erobert, sondern auch noch das Herz der Wirtstochter. Beides ist ihm zu gönnen.

GASTHOF ENGEL



Brünigstrasse 100
6072 Sachseln
Tel. 041 - 660 36 46
Mittwoch geschlossen
Alle Kreditkarten,
EC Direct, Postcard

WEIN-TIPP

Verführerisch-charmantem Bouquet

Viognier, die Traubensorte aus dem Süden Frankreichs, findet immer mehr Anhänger. Wohl wird sie den Chardonnay nie verdrängen – ihr Anbau und die Kelterung erfordern weit mehr Fingerspitzengefühl. Doch wer nach Alternativen sucht, landet immer öfter bei diesem Weisswein, wartet er doch mit verführerischen Fruchtaromen und samtigem Körper auf. Einen hervorragenden Viognier keltert die Winzergenossenschaft von Pomerols bei Sète, den **Viognier Hugues de Beauvignac 2003**. Blassgelb leuchtet er im Glas, lädt mit verführerisch-charmantem Bouquet ein, das Aromen von Aprikosen und Mango verbreitet. Im Gaumen wirkt er reich und weich zugleich, die gut eingebaute Säure verhilft zu schöner Frische. Obwohl trocken ausgebaut, zeigt er eine süssliche Aromatik. Guter Abgang und mit leichten Bittertönen. Passt zu Käse, Poulet, Kalbfleisch. Dieter Mittler
Fr. 12.90, Albert Reichmuth, 8004 Zürich, Tel. 01 248 35 35
Zu trinken jetzt bis Ende 2005, Trinktemperatur um 10 Grad



Der GaultMillau 2004 ist da! Er ist für 52 Franken im Buchhandel erhältlich.

GAULTMILLAU



Die Tester von Gault Millau stellen ihre neuesten Entdeckungen jede Woche in der Schweizer Illustrierten vor.

FOTOS: BRUNO VÖSEN