

WOCHENMARKT



Für diese lauwarme Vorspeise wird der Saibling im salzig-sauren Sud vom hauseigenen Sauerkraut eingelegt. © Ulrike Meutzner für ZEITmagazin

Z+ Château de Raymontpierre

Alle an einem Tisch

An einem Hang des Jura gebirges steht das 400 Jahre alte Château de Raymontpierre. Von April bis Oktober wird hier an einer langen Tafel serviert, was die Saison hergibt

Von Franz Thies

Aus der ZEIT Nr. 21/2026 Aktualisiert am 21. Mai 2026, 18:40 Uhr ⓘ

etwas komplizierter

30-60 Minuten

Kartoffel auf die eins, klar. Womit sollte eine Einkaufsliste hierzulande sonst beginnen? Wir haben 13 Zutaten ausgewählt, die wir für typisch deutsch halten – Kartoffel, Apfel, Vollkornbrot, Senf, Meerrettich, Spargel, Radieschen, Sauerkraut, Quark, eingelegter Fisch, Wurst, Rhabarber, Riesling –, und diese Liste an Köchinnen und Köche in unsere Nachbarländer geschickt. Dazu eine Bitte: Macht was draus! Und eine Vorgabe: Drei unserer Zutaten sollen mindestens verwendet werden. Und sie haben geliefert, die lieben Nachbarn, alle neun [<https://www.zeit.de/2026/21/index#ZEITmagazin>]. Das sind ihre Rezepte.

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Fisch

2 **Saiblingsfilets** (je ca. 150–200 g, oder entfernt, entgrätet)
ein ganzer Saibling, filetiert, Haut
100 ml Sauerkrautwasser (abgegossen)

Salz

200 ml **Öl** (neutrales) 100 g **Bärlauch** (alternativ Schnittlauch)

Für die Beurre blanc

2 **Schalotten** (geschält, fein gewürfelt) 40 ml **Gemüsefond** (oder Fischfond)
1 TL **Butter** (plus 200 g, kalt und in 2 **Lorbeerblätter**
kleinen Würfeln) 5 **Wacholderbeeren**
30 ml **Riesling**

Salz

Für den Spargel

400 g **weißer Spargel** (gewaschen, geschält, Enden entfernt) **Salz**
30 g **Butter** 1 Prise **Zucker**

Im Château de Raymondpiere, einem 400 Jahre alten Schloss im Kanton Jura, umgeben von Wäldern, Weiden und Bergen, wird das Abendessen den Gästen an einer einzigen langen Tafel serviert. So etwas kennt man sonst eher aus Berghütten mit Bettenlagern; in einem gehobenen Hotel mit Spa-Bereich würde man es nicht unbedingt erwarten. An dieser Tafel gibt es keine Speisekarte, serviert wird, was der Garten und die Saison gerade hergeben. Von April bis Oktober empfangen hier die Gastwirte Sydney Karolewski, 31, und Timon Wolf, 30. Es gibt 14 Zimmer, einen Gemüsegarten und einen angrenzenden Bauernhof.



Sydney Karolewski und Timon Wolf vor dem Château © Ulrike Meutzner für ZEITmagazin

Aus unserem Warenkorb hat Wolf eine lauwarmer Vorspeise kreiert: Der Saibling wird im salzig-sauren Sud vom hauseigenen Sauerkraut eingelegt. Im Mai liefert der Wald am Château den Bärlauch. Dessen beißende Schärfe verschwindet im Öl – so, sagt Wolf, komme sein zartes, frisches Aroma zur Geltung.

Marinierter Saibling mit Spargel und Bärlauchöl

Die Filets eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Dann mit dem Sauerkrautwasser bedecken, 5 Minuten marinieren. Die Filets trocken tupfen, leicht salzen und in vier Teile portionieren. Für das Bärlauchöl in einem Topf oder dafür geeigneten Mixer das Öl auf circa 60 Grad erhitzen.

Sobald die Temperatur erreicht ist, mit dem geputzten Bärlauch für 10 Minuten auf voller Stufe pürieren. Durch ein sehr feines Sieb oder Tuch passieren, um die festen Bestandteile aus

dem Öl zu entfernen. Für die Beurre blanc die Schalottenwürfel in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze mit 1 TL Butter glasig dünsten, mit Riesling und Fond ablöschen, Lorbeer und Wacholder hinzufügen, auf ein Viertel reduzieren und durch ein feines Sieb passieren.

Mit einem Stabmixer die kalte Butter in die Beurre blanc einmontieren, mit Salz abschmecken.

Für den Spargel die Stangen längs teilen und in 3 bis 4 gleich große Stücke schneiden. Auf mittlerer Stufe in einer Pfanne mit Butter, Salz und Zucker bei geschlossenem Deckel 12–18 Minuten garen, bis er ein wenig Farbe bekommen hat. Gelegentlich schwenken.

Währenddessen den Fisch für 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad Umluft erwärmen. Durch die Säure vom Sauerkraut und die anschließende Hitze wird er perfekt gegart.

Spargel und Fisch auf Teller verteilen, die Beurre blanc angießen, Bärlauchöl darüberträufeln.

Rezept von Timon Wolf, Château de Raymontpierre 3, 2829 Vermes