



feinschmecker beat wüthrich



BEGEHRT Maurizio Vannozzi will im Sommer sanft renovieren

Sinfonia Italienisch für Fortgeschrittene

Unser Gastrokritiker fuhr diese Woche dem Zürichsee entlang nach Erlenbach – wo er eine Perle der italienischen Küche fand

Der Mann sieht gut aus und ist schlank.

Dafür sorgen wohl seine Gene und die allmorgendliche Stunde, in der er mit seinem Mischlingshund Rayo (spanisch für Blitz, Strahl) rennt und joggt. In der Freizeit steigt er aufs Mountainbike oder aufs Rennvelo. Der 50-Jährige «schrüübelet» auch gerne an der Kaffeemaschine rum.

Spätestens jetzt dürfte klar sein, was Maurizio Vannozzi arbeitet – zumal er sagt, dass sein Hobby auch sein Beruf sei: Kochen. In seinem Restaurant Sinfonia, direkt gegenüber dem S-Bahnhof Erlenbach ZH. Niente Pizza! Niente ganzjährig nur Spinat und Broccoli! Vannozzi kocht saisonal, «aus Plausch, mit Freude, Liebe, Leidenschaft und Spontaneität.»

Geboren wurde Maurizio im kleinen, auf 1000 m ü. M. gele-

genen Ort Leonessa in der italienischen Region Latium. Mit 21 Jahren kam er als ausgebildeter Koch in die Schweiz und blieb. Ein Jahr war er sogar im berühmten Piccoli Accademia in Zürich. Mit 30 wurde er in Lachen SZ selbständig. Und 1990 übernahm Maurizio Vannozzi die Bahnhofsbäckerei in Erlenbach.

Der Wirt und Küchenchef zählt seine berühmten Stammgäste auf. Meine Ohren werden immer grösser. Ich muss ihm versprechen, ihre Namen nicht zu veröffentlichen. Versprochen ist versprochen.

Ich wähle ein Fünf-Gang-Menü für 94 Franken und es geht los: Mit Tonno marinato, hauchfein geschnittenem Thunfisch auf Fenchelbett, mit Zitronensaft und einem der vielen Olivenöle mariniert. Das Sinfonia wird täglich zweimal, am Samstag einmal mit Frischfisch

beliefert. Feinste, in Olivenöl, mit Peterli und Knoblauch gedämpfte Artischocken folgen. Dazu gibts blaue Kartoffel und Riesencrevetten aus Südafrika (die weltbesten).

Der Chef «schmuggelt» noch einen kleinen Zusatzgang ins Menü: «Die jeden Tag frisch hergestellten Pasta müssen Sie einfach probiert haben.» Die Nüdeli mit einem Hauch Knoblauch, die zwei Sorten Ravioli und die Malfatti sind ein Traum.

Ein saftiges, mit der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Riso venere (schwarzer, nussiger Vollreis aus Italien) und Barba die frate (Mönchsbar, ein sensationelles, knackiges Gemüse, leicht salzig-säuerlich mit einer Spur Meeresaroma; sieht aus wie dicke Schnittlauchstängel). Das Hauptgericht ist ganz hohe Klasse, einfach perfekt: Rindsentrecôte (aus Argentinien) von Dieter «Yello» Meier. Dazu gedämpfter Radicchio tardivo trevigiano (zart und bitter zugleich) mit wenig selbst gemachtem Rotweinessig und Kräutern. Ferner ein Kartoffelkuchlein mit Frischkäse und schwarzem Trüffel. Zum Fleisch: Barolo-Cassissauce.

Das lauwarmer Schoggikuchlein muss man probiert haben (siehe Rezept). Kein Kommentar zur Weinkarte: 350 verschiedene Sorten aus ganz Italien in 13 000 Flaschen. Ein Dutzend offene, edle Weine.

Maurizio Vannozzi lebt mit seinen Töchtern Romina, 22, und Sara, 20, zusammen. Die ältere studiert Sonderpädagogik, die jüngere wird Kosmetikerin.

Mühsig die Frage, was die drei am freien Sonntag anstellen. Kochen natürlich. ●

SINFONIA

Bahnhofstrasse 29
8703 Erlenbach ZH
sonntags und montags sowie vom Karfreitag bis 1. April geschlossen
Tel. 044 910 04 02

Hier kocht der Chef



Maurizio Vannozzi mischt die Schoggi mit der Eimasse und siebt Mehl darüber. Sorgfältig füllt er die offensten Förmchen



Dunkle Schokolade

Dunkle oder Bitter-Schokolade besteht zu 50 bis 70 Prozent aus Kakaomasse und soll das Herzkreislaufsystem schützen. Dunkle Schoggi ist in Mode gekommen. Es gibt sie bis zu einem Kakaoanteil von 100 Prozent!



Tortino al cioccolato

Rezept für 8 Portionen von Maurizio Vannozzi

Zutaten

150 g schwarze Schokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil | 130 g Butter | 4 Eigelb | 130 g Zucker | 60 g Weissmehl | 2 cl Grand Marnier (Orangellikör) | Eiweiss | wenig Butter und Mehl | Vanilleglace | evtl. frische Beeren und Früchte

Zubereitung

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, mit der Schokoladen-Butter-Masse mischen (1), Mehl darübersieben (2) und unterrühren. Den Grand Marnier dazugeben. Abkühlen lassen und das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig darunterziehen. Acht backfeste Förmchen mit Butter auspinseln und etwas Mehl bestäuben. Jeweils mit ca. 80 g der Masse füllen (3). Im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen. Den Ofen auf 210 Grad vorheizen. Die Törtchen während 9 bis 10 Minuten backen. Sie müssen aussen kompakt sein und innen flüssig bleiben.

Vorsichtig aus den Förmchen nehmen und warm mit Glace und evtl. Beeren und Früchten garnieren.

Das passende Getränk

Eiswein aus Hünikon, 2003, B. & C. Meier-Leuthold. Durch starke Winterkälte entstandenes Konzentrat mit elegantem Säure-Süsse-Komplex – eine über hundertjährige Tradition. 5 cl kosten im Sinfonia in Erlenbach Fr. 9.80.

Fotos: Sabine Rock (5), Gert Born, Paul Seewer