

# RÖMISCHE NÄCHTE

**EINE ITALIENISCHE TAFEL VOM FEINSTEN** Nicht fehlen dürfen Pasta, Pilze, Risotto, Manzo, Vino – und natürlich Parmesan. Zum Aperitif, als Beilage, zum Abschmecken oder als Delikatesse zum Dessert.



Lebenslust, Esslust: Niemand tafelt so lang und lustvoll wie die Italiener. Und fast bei jedem Gang darf etwas nicht fehlen: **PARMIGIANO**. Jener der besten Art! Mauro Vannozi, Römer in Erlenbach ZH, bittet zu Tisch.

## PARMIGIANO – ABER WELCHER nera» → Der richtige für den Risotto → De

Von Marlis Haab mit Fotos von Dave Brüllmann

U nspektakulär siehts aus, das einfache kleine Restaurant Sinfonia gegenüber dem Bahnhof Erlenbach an der Zürcher Goldküste. Aber Feinschmecker und Gault-Millau-Tester sind sich einig: Eines besseren «Italiener» gibts kaum im Land, einer mit mehr Punkten (15) schon gar nicht. Maurizio Vannozi, 48, in Leonesa nördlich von Rom geboren und im Millionen-Zürich gar nicht so unglücklich, setzt bei der «Cucina italiana» den Massstab. Seine Karte geht (bei Italo-Restaurants nicht selbstverständlich!) mit der Saison. Seine Saucen sind hart erarbeitet, vom Feinsten. Und wenns um die Grundprodukte geht, sind Kompromisse undenkbar.

Bei Maurizios römischen Nächten spielt der Parmigiano die wichtigste Nebenrolle. Nicht irgendein Parmigiano, sondern einer der besten. Vannozi ist an der Quelle: Nur wenige Minuten vom «Sinfonia» entfernt

taucht man ein in eine längst vergangene Welt. Bruno Dindo, 72, führt auf 200 Quadratmetern einen Tante-Emma-Laden der besonderen Art: Delikatessen, nur Delikatessen! Und Parmigiano der Spitzenklasse. Der Hausherr sticht als Erstes begeistert einen Parmigiano Reggiano «Vacche rosse» ab: «Ein Käse mit 1000-jähriger Geschichte! Die Milch stammt zu 100 Prozent von den «Vacche rosse», von Kühen also mit rotem Fell, die seit dem Mittelalter in der Reggio Emilia weiden. Der Käse wird ausschliesslich von Hand verarbeitet und 24 Monate gelagert. Dann entwickelt er sein volles Aroma.» Eine Herausforderung für den Koch! Vannozi: «Der «Vacche rosse» ist würzig und kräftig. Seine Splitter, gehobelt mit dem Kartoffelschäler, setze ich gerne ein. Zum Aperitif. Und vor allem über eine Tagliata.»

Noch älter gehts auch in Dindos Parmesan-Kabinett: Da lockt der 40 Monate lang gereifte Mantuanella «Riserva nera». Wobei das mit dem «nera» (schwarz) auch nicht

mehr so ist wie früher. Bruno Dindo: «Ursprünglich lagerte dieser Parmesan im Kohlekeller und wurde dabei schwarz. Heute muss man mit schwarzer Farbe nachhelfen.» Gut ist der Bio-Mantuanella trotzdem: wenig Fett, viel Proteine, viel Kalzium. Mild, cremig und rahmig, ungewohnt zurückhaltend im Salz. In der «Sinfonia»-Küche hat er bei einem delikaten Gemüsecarpaccio einen starken Auftritt. Oder bei einem typischen Herbstgericht, den delikaten «Ravioli di zucca» (Kürbis).

Der Käse für Vannozis berühmte Risotti? Normaler «harter», mindestens 24 Monate alter Parmigiano Reggiano. Nicht aus dem Beutel, sondern frisch gerieben! «So viel Zeit muss auch in einem privaten Haushalt sein», sagt Vannozi. Sagts und serviert mit römischer Grandezza einen wunderbar sämigen Acquarello-Risotto.

Rezepte von Maurizio Vannozi auf Seite 72.

## PARMESAN gehört zur italienischen Küche wie Olivenöl und Tomaten

### CARPACCIO DI VERDURE

- ZUTATEN**  
 400 g Saisongemüse (z. B. Karotten, Fenchel)  
 1 Hand voll Salat zum Garnieren  
 100 g Parmesan (Reggiano, 40 Monate alt)  
 200 g Steinpilze (oder Champignons)  
 Olivenöl extra vergine  
 Zitronensaft  
 Salz und Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Das Saisongemüse und Pilze hauchdünn in Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zucchini kurz in der Pfanne grillieren. Alles auf einem Teller fächerartig anrichten, in der Mitte ein kleines Salatbouquet drapieren. Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer mischen. Und die Vinaigrette über das Gemüse träufeln. Mit Parmesansplittern garnieren.

### RISOTTO ALLA PARMIGIANA

- ZUTATEN RISOTTO**  
 200 g Riso Acquarello oder Carnaroli  
 1 kleine Zwiebel  
 2 EL Olivenöl  
 40 g Butter  
 60 g Parmesan (mind. 24 Monate alt)  
 5 cl Weisswein  
 4 dl Rindsbouillon

- ZUTATEN BOUILLON**  
 150 g Siedfleisch vom Rind  
 1 Zwiebel, halbiert und auf der Schale stark geröstet  
 Je 1 Stangensellerie, Karotte, Lauch, Tomate  
 Petersilienstiele, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz  
 ein wenig Bouillonpaste

**ZUBEREITUNG** Alle Zutaten für die Bouillon in 1 Liter kaltem Wasser zum Sieden bringen und 2 bis 3 Stunden leicht köcheln lassen, abseien. Klare Bouillon erhitzen. Für den Risotto die Zwiebel klein hacken und in einer Pfanne im Olivenöl leicht andämpfen. Reis begeben und 4 bis 5 Minuten mitdämpfen. Mit Weisswein ablöschen. Etwas verdunsten lassen. Unter ständigem Rühren die Bouillon nach und nach zum Reis geben, bis er schön sämig ist. Das dauert ca. 15 Minuten.



**MAURIZIO VANNOZI** kocht seit 15 Jahren im Ristorante Sinfonia (Tel. 044 - 910 04 02) in Erlenbach ZH (15 GaultMillau-Punkte). Selbstverständlich hat es dem gebürtigen Römer die italienische Küche angetan. Nicht verzichten könnte er auf Parmesan. «Der gehört zur kulinarischen Italianität wie Olivenöl oder Tomaten.»

Pfanne vom Herd nehmen, Butter und Parmesan beifügen, umrühren, dann 2 bis 3 Minuten ruhen lassen. Sofort servieren!

### RAVIOLI DI ZUCCA

- ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG**  
 100 g Kürbis  
 30 g Ricotta  
 40 g geriebener Parmesan (nicht genmodifiziert)  
 1 Eigelb  
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- ZUTATEN FÜR DEN TEIG**  
 1 Ei  
 1 Eigelb  
 120 g Mehl  
 4 Blätter Salbei  
 40 g Butter  
 40 g geriebener Parmesan

**ZUBEREITUNG FÜLLUNG** Kürbis schälen und im Ofen ca. 25 bis 30 Minuten bei 160° garen, abkühlen, pürieren, in ein Tuch geben und Saft rauspressen. Ricotta, Parmesan, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und mischen, so dass eine homogene Masse entsteht.

**TEIG** Mehl und Eier mischen und zu einem weichen Teig kneten. Eine Stunde ruhen lassen. Teig dünn auswallen, halbieren. Auf die eine Hälfte Häufchen der Kürbismasse geben, mit dem restlichen Teig zudecken. Die Zwischenräume andrücken. Mit Zahnradrolle in Rechtecke oder Quadrate schneiden. Ravioli in Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Butter in einer Pfanne schmelzen, bis sie braun schäumt. Ravioli mit der Beurre Noisette und gebratenem Salbei nappieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

### TAGLIATA DI MANZO

- ZUTATEN**  
 600 g Rindsentrecôte  
 400 g frischer Blattspinat  
 Je 1 rote und gelbe Peperoni  
 Basilikum  
 50 g Parmesan (Vacche rosse), in Splittern  
 400 g Kartoffeln (mehlig, z. B. Bintje, Agria)  
 Rosmarin  
 Majoran, Thymian, Rosmarin  
 Aceto balsamico

**ZUBEREITUNG** Blattspinat waschen, in Olivenöl (nach Wunsch mit Knoblauch) und Butter sautieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Peperoni auf dem Feuer braten oder im Ofen garen, bis die Haut Farbe annimmt. In einem Plastiksack abkühlen lassen, die Haut entfernen. Peperoni mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Kartoffeln in Scheiben oder Spalten schneiden. Im Ofen mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer bei ca. 220° 25 Minuten garen. Rindsentrecôte in zwei Stücke schneiden (je 300 g). In einer heissen Separatpfanne anbraten, salzen, pfeffern. In separater Pfanne etwas Thymian, Rosmarin und Majoran mit Olivenöl leicht anrösten. Übers Fleisch geben. Pfanne in den auf 160° vorgeheizten Ofen geben für 4 Minuten, dann Ofen ausschalten und das Fleisch nochmals 4 bis 5 Minuten im Ofen lassen. Filet in dünne Scheiben schneiden, zu den Peperoni auf einen Teller geben, mit Parmesansplittern garnieren, Aceto balsamico darüberträufeln. Sofort servieren.

## RÖMISCHE NÄCHTE Die Infos, die Preise

<p><b>ITALIENISCHE LEBENS-LUST</b> Designer Emilio Bergamin bringt für Taitù mit Fantasie und Farbe den mediterranen Garten auf den Teller. Platzteller uno grün, 31 cm <b>137.60</b>                  Teller Ortaggi, Bohnen, 28.5 cm <b>78.40</b>                  Teller Rosso Peperoncini, 26.5 cm <b>60.80</b></p>	<p><b>SCHWEIZER DESIGN</b> Gläser von Alfredo Häberli, Ittala Essence. Rotweinkelch <b>22.-</b></p>	<p><b>SCHWEIZER MÜHLE</b> Ungewöhnliche Pfeffermühle von Wohngeist, Birnbaumholz, 25 cm <b>138.-</b></p>	<p><b>LA TRATTORIA!</b> Alessi stellt eine traumhaft schöne Ménage für Kenner vor: zwei verschiedene (Olivenöl-) Flaschen, zwei Gewürzgefässe (Fleur de sel!). 29 cm <b>125.-</b></p>
<p><b>NOSTALGISCH</b> Wasserkaraffe Cucina. Bei Globus. Keramik weiss, zwei Liter. <b>34.80</b></p>			<p><b>ROTE KORALLEN!</b> Früchteschale der flippigen Art. Von Alessi (Mediterraneo). Rot lackiert, 29 cm <b>84.-</b></p>
<p><b>AM SCHÖNSTEN AUF HOLZ</b> Rüst- und Tranchierbrett aus Apfelbaumholz. Wohngeist. Die beste Unterlage für edlen Parmigiano, 43 x 33 cm <b>147.-</b></p>	<p><b>KLASSIKER</b> Die hölzerne Parmesan-Reibe von Alessi. Birnbaumholz, 13.5 x 9 cm. <b>92.-</b></p>	<p><b>BROTBOGEN</b> einmal anders: rund, flach, geflochten. Von Möbel Pfister. 36 cm. <b>15.50</b></p>	<p><b>HARLEKIN-GLÄSER</b> Wasserbecher mit fröhlich-farbenen Punkten. Mercantile. <b>32.-</b></p>

ALLES IM FACHHANDEL ERHÄLTICH. INFOS: TEL. 041 - 210 32 88