

„Ich mache alles selber – von der Pasta bis zum Glacé“

MAURIZIO VANNOZZI, SINFONIA, ERLENBACH

— MAURIZIO VANNOZZI kann mit Recht stolz darauf sein, das beste Bahnhofbuffet an der Goldküste zu führen. Sein Restaurant Sinfonia befindet sich gleich gegenüber des Erlenbacher Bahnhofs. Der charmante Italiener, der häufig und manchmal mit Hund auf dem Velo unterwegs ist, ist ein absoluter Fachmann, wenn es um Pasta geht.

Geboren 1957 in Leonessa, einer kleinen Ortschaft nordöstlich von Rom, zog es ihn mit 21 Jahren als ausgebildeter Koch in die Schweiz. Voller Stolz zählt er die Stationen seines Wirkens auf, darunter das Piccoli Accademia, das Ciro und das Da Pino, die in Zürich als «Italiener» bestens bekannt sind. 1989 eröffnete er das Sinfonia in Lachen und 1990 parallel das Sinfonia in Erlenbach. Drei Jahre pendelte Maurizio Vannozi hin und her, bis er 1993 Lachen schloss und sich voll und ganz auf das Sinfonia in Erlenbach konzentrierte. Unter den zahlreichen Stammgästen – man sollte reservieren – finden sich viele bekannte Namen, die aber hier nicht verraten werden sollen. Denn Maurizio Vannozi hat Stil und pflegt die Vertraulichkeit. Aber man weiss ja, wer so alles in der Umgebung wohnt.

Da Maurizio in der Küche das meiste à la minute zubereitet, ist er nur zur kurzen Begrüssung oder für einen speziellen

Weintipp während der Essenszeiten sichtbar. Die Betreuung der Gäste liegt deshalb meist in den Händen seines Personals, das stets freundlich und kompetent zu Diensten ist.

Im angenehmsten Bahnhofbuffet an der Goldküste wird alles selber gemacht, von der Sauce, über die Pasta bis zum Glacé. Die Kräuter wachsen im Garten rund ums Haus, ebenso die Feigen, die Tomaten und die meisten Beeren. Den Rest holt Maurizio Vannozi im Engrosmarkt, falls Zeit vorhanden, oder stützt sich auf qualitätsbewusste Lieferanten. Eine besondere Spezialität sind die Malfatti an Butter und Salbei (siehe Rezept). Der Aussage eines Journalisten, dass man zu deren Qualitätsbeurteilung im begrenzten Wortschatz der Gourmets vergeblich nach Adjektiven sucht, kann man nur zustimmen.



→ **Sinfonia**
Bahnhofstrasse 29, Erlenbach
Tel. 044 910 04 02
→ **Öffnungszeiten:**
Di–Sa ab 11.30 Uhr und wieder ab 18.30 Uhr
→ **Preise:** Mittag 3 Gänge Fr. 36.–/46.–
Abend 4 Gänge Fr. 58.–/86.–

DAS BESTE OLIVENÖL wärmstens empfohlen aus dem Hause Sinfonia

MAURIZIO VANNOZZI Grundmaterialien müssen frisch sein und aus sicherer Quelle kommen. Er ist deshalb immer auf der Suche nach natürlichen Produkten von hoher Qualität. Darauf legt er grössten Wert. «Am liebsten beziehen wir unsere Produkte von kleinen Produzenten, welche, wie wir, mit viel Liebe und Leidenschaft arbeiten», erklärt er seine Einkaufsphilosophie. Eines der wichtigsten Produkte, auf das er in seiner Küche nie verzichten könne, ist Olivenöl.



Sowohl auf den Tischen als auch in der Küche kommen verschiedene qualitativ hoch stehende Olivenöle Extra Vergine aus unter-

schiedlichen italienischen Regionen, zum Einsatz. Und Maurizio Vannozi präzisiert: «Eines meiner Lieblingsöle ist das Olio d'oliva Extra vergine d'onofrio val di foro.» Dieses mittelfruchtige und sanfte Öl wird aus Oliven aus Villamagna, das in Mittelitalien an der Adria liegt, gewonnen. Die Familie D'Onofrio stellt seit über 50 Jahren Olivenöle nach antiken und einfachen Regeln her. «Um einen starken, ertragreichen Olivenbaum zu erhalten, sind fünf Elemente nötig: Steine, Stille, Trockenheit, Sonne und Einsamkeit. Und all dies trifft auf

D'Onofrio-Bäume zu», weiss Vannozi. Nicht verwunderlich erhalten die Produkte immer wieder Spitzenauszeichnungen und sind zudem preislich äusserst attraktiv, denn 5 dl gibt es bereits ab 15 Franken.
→ **Bezugsquelle:**
Antonella Meyer-Masciulli
Antonigasse 2, Bremgarten
Tel. 056 641 00 77
www.donofriosrl.it

Maurizio Vannozi verwendet zur Herstellung seiner unvergleichlichen Pasta nur qualitativ höchstehende Frischprodukte und feinstes Olivenöl. «Pasta fatta a casa» alleine genügt nicht.



VORSPEISE 2: VON MAURIZIO VANNOZZI Malfatti aus Mangold und Ricotta an Butter und Salbei



ZUTATEN

(Als Vorspeise für 6 Personen):

- 500 g Ricotta (italienischer Frischkäse, Quarkartig)
- 80 g Mangoldblätter blanchiert (siedendes Wasser), abtropfen und hacken (es kann auch frischer Spinat genommen werden, wenn Mangold nicht erhältlich)
- 60 g Parmesan, gerieben
- 60 g Mehl
- 1 Eigelb
- Wenig Salz, wenig Pfeffer und Muskatnuss
- 60 g Kochbutter
- Salbeiblätter

ZUBEREITUNG

- Blanchierte und gehackte Mangoldblätter (oder Spinat) mit Ricotta, Eigelb und Parmesan zu einer Masse mischen, mit Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Mehl dazugeben und darunter mischen.
- Die Masse mit zwei Esslöffeln zu Malfatti formen (knödelartig) und in leicht kochendes Salzwasser geben.
- Die Malfatti 5 Minuten sieden lassen, gut abtropfen.
- Malfatti mit Parmesan bestreuen und im oberen Teil des Backofens leicht gratinieren.
- Die Salbeiblätter in geschmolzener Butter anbraten bis sie knusprig sind und die Butter noisette wird.
- Die Malfatti damit nappieren (Butter über die Malfatti geben)



→ Maurizio Vannozi, Sinfonia
→ **Aktuelle Auszeichnungen:**
Gault Millau: 15 Punkte (2009)
Guide Rouge (Michelin)
Zürich geht aus: «Bester Italiener ausserhalb der Stadt», Mitglied Les Grandes Tables