

Inhalt

9 Dank

Frühling

- 13 *Formaggini Ziegenfrischkäse*
- 14 Caramelle ripiene di carciofini e formaggini
Teigbonbons mit Artischocken und
Formaggini gefüllt
- 17 *Fava Dicke Bohne*
- 18 Fave e salame fresco con parmigiano
Fave mit frischer Salami und Parmesan
- 21 *Granchi di fiume Flusskrebse*
- 22 Granchi di fiume e verdura di primavera
in brodo allo zafferano
Flusskrebse und Frühlingsgemüse im
Safranfond
- 25 *Carciofini Artischöckchen*
- 26 Tatar di vitello con insalata di carciofi
Kalbstatar mit Artischockensalat
- 28 Raviolo aperto con capesante
Offener Raviolo mit Jakobsmuscheln
- 30 Insalata d’asparagi crudi con filetto
d’agnello affumicato
Roher Spargelsalat mit geräuchertem
Lammfilet
- 33 *Trota di lago Seeforelle*
- 34 Trota di lago con asparagi grigliati
Seeforellenfilet mit gegrilltem weißem
Spargel
- 36 Essenza d’asparagi con verdura di
primavera e spugnole
Spargelessenz mit Frühlingsgemüse und
Morcheln
- 39 *Aglio fresco Erntefrischer Knoblauch*
- 41 *Cipollotti Frühlingszwiebeln*
- 42 Cosciotto di capretto e cipollotti
caramellizzati
Gitzigigot und karamellisierte Frühlings-
zwiebeln

- 45 *Piselli Erbsen*
- 46 Merluzzo su purea di piselli e fave
Kabeljau auf Erbsen-Fave-Püree
- 48 Coscia di coniglio glassata con carciofini
Glasierte Kaninchenkeule mit Artischöckchen
- 50 *Barba di frate Mönchsbar*
- 51 *Cime di rapa Stängelkohl*
- 52 Luccioperca su cime di rapa e barba di frate
Zander auf Cime di rapa und Mönchsbar
- 54 Schiuma di mandorle in minestrone
al moscato
Mandelköpfchen in fruchtiger Moscato-
Minestrone
- 56 Torta al rabarbaro
Rhabarber-Schaumtorte
- 58 Tortino di cioccolato con panna alla
vaniglia
Schokoladenküchlein mit Vanillerahm
- 60 *Fragole Erdbeeren*
- 61 *Asperula Waldmeister*
- 62 Fagottino ripieno di cioccolata e di
noce con fragole
Brikbeutel mit Schokoladen-Nuss-Füllung
und Erdbeeren

Sommer

- 66 *Burrata o Burratina*
Burrata oder Burratina
- 66 Burrata con pomodori cuore di bue
Burrata auf Ochsenherztomaten
- 69 *Astice Hummer*
- 70 Astice con couscous e pesche
Bretonischer Hummer mit Couscous
und Pfirsich
- 73 *Vincotto Vincotto*
- 73 «Gelso»-Balsamico
Maulbeer-Balsamico

- 74

Fegato d’anatra con meloni tre colori
Melonen «tre colori» mit gebratener
Entenleber
- 77

Pomodori *Tomaten*
- 78

Terrina di verdure con formaggini
Mediterrane Gemüseterrine mit Formaggini
- 80

Fiori di zucca ripieni su caponata
Gefüllte Zucchiniblüten auf Caponata
- 83

Pomodori *Tomaten*
- 84

Zuppa di pomodori crudi con tonno
Rohe Tomatensuppe mit Thunfisch
- 86

Scampi con albicocca e schiuma di peperoni
Scampi auf Aprikose mit Peperonischaum
- 86

Piper cubeba *Kubebenpfeffer*
- 89

Culatello di Zibello *Culatello-Schinken*
- 90

Calamari ripieni con caviale di melanzane
Tintenfische mit Auberginenkaviar-Füllung
- 93

Basilico *Basilikum*
- 94

Gaspaccio con spiedino di pomodorini e
mozzarelline
Gazpacho mit Tomaten-Mozzarella-
Spießchen
- 97

Gallinella *Knurrhahn*
- 98

Gallinella e finocchio al cartoccio
Knurrhahnfilet mit Fenchel in Pergament
- 100

Verbena *Zitronenverbena*
- 101

Limoni in salamoia *Eingelegte Zitronen*
- 103

Triglia *Rotbarbe*
- 104

Gnocchetti sardi *Malloreddus*
- 104

Triglia su malloreddus tiepidi
Rotbarbe auf lauwarmen Malloreddus
- 106

Riso Loto *Lotusreis*
- 106

Risotto con limone, rucola e verbena
Risotto mit Zitronen, Rucola und Verbena
- 108

Piccoli asparagi verdi *Mini-Grünspargel*
- 109

Mousserons *Pilze*
- 110

Capriolo con asparagi verdi e funghi misti
Sommerreh mit Grünspargel und Pilzen
- 112

Cioccolata amara con lamponi e balsamico
Bitterschokoladen-Ganache mit Himbeeren
und Balsamico

- 114

Frutti di bosco con granita alla melissa
Beeren mit Melisse-Granita
- 117

Fragoline di bosco *Walderdbeeren*
- 117

Pistacchi *Pistazien*
- 118

Schiuma di pistacchi e caffè con fragoline di
bosco
Pistazien-Espresso-Schaum mit
Walderdbeeren
- 120

Pesca «Saturnia» *Saturnia-Pfirsich*
- 121

Lavanda *Lavendel*
- 122

Pesca bianca con gelato alla lavanda
Weißer Pfirsich mit Lavendeleis

Herbst

- 127

Capperi *Kapern*
- 128

Casarecce *Casarecce*
- 128

Casarecce con capperi, feta e prezzemolo
Casarecce mit Kapern, Feta und Petersilie
- 131

Tropaeolaceae *Kapuzinerkresse*
- 132

Insalata d’arancia con cipolline e vincotto
di lamponi
Orangensalat mit Frühlingszwiebeln und
Himbeer-Vincotto
- 134

Carpaccio di funghi porcini
Steinpilzcarpaccio
- 137

Lardo di Colonnata
Speck aus der Marmorwanne
- 138

Corbezzolo *Früchte des Erdbeerbaums*
- 138

Cervo affumicato, lardo e fichi
Geräuchertes Hirschfleisch, Speck und
Feigen
- 141

Mirtilli rossi *Preiselbeeren*
- 143

Pera «Coscia» *«Coscia»-Birne*
- 144

Cinghiale con pere e salsa di mirtilli rossi
Frischlingsrücken mit Birne und
Preiselbeersauce
- 147

Ippoglosso nero *Schwarzer Heilbutt*
- 148

Ippoglosso con porcini e zabaione al
rosmarino
Heilbutt mit Steinpilzen und Rosmarin-
Zabaione

- 151

Sambuco nero *Schwarzer Holunder*
- 153

Cicorino Trevisano tardivo *Radicchio
rosso di Treviso*
- 154

Medaglioni di cervo con triangoli di
salsicce e trevisano
Hirschrückenmedaillons mit Salsicce-
Trevisano-Triangoli
- 157

Cernia *Zackenbarsch*
- 158

Cernia con fonduta di pomodorini
Zackenbarschfilet mit Tomatengemüse
- 161

Lenticchie Castelluccio
Braune Berglinsen
- 162

Agnello con lenticchie e scalogni in
agrodolce
Lammkarree mit Berglinsen und Schalotten
- 164

Tuber aestivum *Sommer- und Herbsttrüffel*
- 165

Mousserons *Pilze*
- 166

Riso «Carnaroli» *«Carnaroli»-Reis*
- 166

Risotto di zucca con funghi e tartufo
Kürbisrisotto mit Waldpilzen und
Herbsttrüffeln
- 169

Fico *Feige*
- 170

Fico fritto su ribes nero e gelato al
rosmarino
Gebackene Feige auf Cassiscoulis mit
Rosmarineis
- 172

Schiuma di castagne e prugne al vino rosso
Marronimousse mit Gewürzzwetschgen
- 175

Uva americana *Americana-Trauben*
- 176

Sorbetto d’uva americana con grappa
Sorbet von Americana-Trauben mit Grappa

Winter

- 180

Gamberoni con insalata di finocchio e
salsa d’arancia
Riesenkrevetten auf Fenchelsalat an
Orangendressing
- 182

Calamaretti *Tintenfische*
- 183

Fagioli *Weiße Bohnen*
- 184

Insalata di moscardini con fagiolini
Tintenfischsalat mit weißen Böhnchen

- 187

Tuber magnatum *Weiße Trüffel*
- 188

Raviolo all’ uovo e tartufo bianco
Raviolo mit Ei und weißer Trüffel
- 191

Zucca *Kürbis*
- 192

Cappuccino di zucca Kürbis-Cappuccino
- 195

Langustine *Scampi*
- 196

Scampi con pompelmo rosa
Scampi mit rosa Grapefruit
- 198

Insalata di lattuga romana con cicerchia
e prosciutto di cinghiale
Lattichsalat mit Kichererbsen und
Wildschweinschinken
- 201

Capesante *Jackobsmuscheln*
- 202

Capesante su tortelli di prezzemolo
Jakobsmuscheln auf Petersilien-Tortelli
- 204

Petto d’anatra con mele e melecotogne
Entenbrüstchen mit Äpfeln und Quitten
- 206

Faraona con limone, aranci e rosmarino
Perlhuhn mit Zitronen-Orangen-Füllung
und Rosmarin
- 208

Stachys/ Knollenziest
- 208

Filetto di manzo in brodo con cannellini
Pochiertes Rinderfilet auf weißen Böhnchen
- 211

Parmigiano reggiano «Vacca bianca»
Parmesan
- 212

Parmigiano reggiano con mostarda di mele
Parmesan mit Apfelsenf
- 214

Tortino di mele con salsa di maracujas
Apfel-Charlotte auf Passionsfruchtsauce
- 217

Mandarino cinese *Kumquat*
- 218

Insalata d’agrumi con mandarini cinesi
Zitrusfruchtsalat mit Kumquats
- 220

Semifreddo al mandarino e stelle d’agrumi
croccanti
Mandarinenparfait mit knusprigen
Agrumensternen
- 222

Soufflé al limone con spiedino d’ananas
caramellizzato
Zitronensoufflé mit karamellisiertem
Ananasspieß

Basics

- 226 Honig-Nuss-Vinaigrette
- 226 Limonen-Vinaigrette
- 226 Gemüse-Vinaigrette
- 227 Zitronensalz
- 227 Zitronenöl
- 228 Gemüsefond
- 228 Fischfond
- 229 Geflügelfond
- 229 Brauner Kalbsfond
- 230 Krustentiersauce
- 230 Heller Kalbsfond
- 230 Weißer Trüffelschaum
- 231 Bärlauchschaum
- 231 Peperonischaum
- 231 Tomatenmousse
- 232 Erdbeerencoulis
- 232 Pfirsichcoulis
- 232 Pastateig
- 233 Schupfnudelteig
- 233 Ravioliteig
- 234 Rosmarin-Eiscreme
- 234 Waldmeistersorbet
- 234 Schokoladensorbet
- 235 Ofentomaten
- 235 Auberginen-Crackers
- 235 Risotto-Chips
- 236 Rhabarberspiralen
- 236 Zuckerdekoration mit Minze
- 237 Dekorbiskuits
- 237 Honignüsse

- 237 Haselnusskrokant
- 238 Konfierter Knoblauch
- 238 In Salzlake eingelegte Zitronen
- 238 Artischöckchen in Olivenöl
- 238 Holunderkompott
- 239 Pochierte «Coscia»-Birnen
- 239 Gewürz-Kumquats
- 239 Aprikosen im Gewürzfond
- 239 Preiselbeerkompott

Anhang

- 242 Glossar
- 245 Register
- 249 Autor / Fotograf



Dank

Es ist schon etwas Spezielles, den Traum eines eigenen Kochbuches verwirklichen zu dürfen.

Dieses Buch ist ein Spiegel meiner beruflichen Laufbahn und vor allem meiner Liebe zum Süden mit seiner mediterranen Küche, seinen Menschen und seiner Kultur.

«Quattro Stagioni» hätte ich ohne die Unterstützung anderer, die mit viel Enthusiasmus und Verve bei dessen Verwirklichung mitgeholfen haben, nicht realisieren können.

Herzlichen Dank

- Andreas Schwab, Souschef des Ristorante al Porto, und Susanne Bernet, Chef-Pâtissière, welche mich bei den Fotoshootings mit viel Begeisterung unterstützt haben,
- meinem Küchenteam, insbesondere Andreas Santer, der mir bei der Entstehung des Buches sehr viel Arbeit abgenommen hat,
- Dave Brüllmann, dem Fotografen, ohne dessen Professionalität, Erfahrung und Können all die Gerichte und Produkte nie in diesem Licht erstrahlen würden. Wenn man beim Durchblättern des Buches am liebsten in das Foodbild beißen möchte, dann war ein Meister am Werk.

Fava

Dicke Bohne

Die erste Bohne, die in Italien im Frühjahr auf den Markt kommt, ist die Fava, Vicia faba ssp., auch Dicke Bohne, Puffbohne oder Saubohne genannt. Botanisch gehören Fave zur Gattung der Wicken und diese wiederum zur Familie der Hülsenfrüchte.

Die Bohnenkerne werden zum Essen aus den fleischigen, innen pelzigen Schoten gelöst, nach Belieben blanchiert und dann geschält. Gleich wie Kefen/Zuckerschoten dürfen Fave sowohl roh wie gekocht gegessen werden, während grüne Bohnen und alle Auskernbohnen gekocht werden müssen, weil sie das giftige Glukosid Phasin enthalten, das erst durch den Kochprozess abgebaut wird.



1 Die harten Blätter der «cima di rapa» entfernen, es werden nur die zarten Teile und die Blüten verwendet. Die Wurzeln des «barba di frate» abschneiden, unschöne Halme entfernen. Beide Gemüse im Olivenöl andünsten, mit wenig Gemüsefond ablöschen, Gemüse bissfest garen, würzen.

2 Zanderfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen. Fisch in einer nicht klebenden Bratpfanne im Olivenöl zuerst auf der Hautseite braten, indem man die Filetstücke leicht beschwert, damit sie flach bleiben, auf der zweiten Seite kurz fertigbraten.

3 Maltagliati im Salzwasser al dente kochen, abgießen, mit wenig Olivenöl mischen, warm halten.

4 Die braune Sauce erhitzen, Zitronensaft unterrühren, mit der eiskalten Butter aufmontieren/binden. Sauce nicht mehr kochen.

5 Maltagliati mit den beiden Gemüsen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Zander daraufsetzen, mit der Sauce umgießen.

FISCHSORTE Der Zander ist nebst der Seeforelle und dem Saibling mein bevorzugter Süßwasserfisch. Sein Fleisch ist fest und sehr schmackhaft und kann vielseitig zubereitet werden.

HAUPTGANG

4 Zanderfilets, je 150 g
Meersalz, Pfeffer
Olivenöl

4 EL Olivenöl
300–400 g «cime di rapa»
1 Büschel (ca. 200 g) «barba di frate»/Mönchsbart
wenig Gemüsefond, Seite 228
Meersalz, Pfeffer

200 g Nudeln «Maltagliati»,
Seite 232
Olivenöl

1 dl/100 ml Glace de Viande,
Seite 229
½ Zitrone, Saft
20 g eiskalte Butter

Luccioperca su cime di rapa e barba di frate

Zander auf «cime di rapa» und Mönchsbart



1 Wasser, Zucker und Vanilleschote aufkochen. Pfirsiche mit einer Spitzzange entsteinen, in den heißen Fond legen, bei schwacher Hitze vorsichtig pochieren. Pfirsiche mit dem Schaumlöffel aus dem Fond nehmen, schälen, im Fond erkalten lassen.

2 Für das Lavendeleis Milch, Rahm, Lavendelblüten und Prise Salz aufkochen. Ei, Eigelb und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die warme Milch unter die Creme rühren, in die Pfanne zurückgießen und unter Rühren unter dem Kochpunkt binden (zur Rose abziehen), durch ein feines Sieb passieren. Creme auskühlen lassen, die Schüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen, 24 Stunden kühl stellen. In der Eis-/Sorbetmaschine gefrieren lassen.

3 Für das Beerencoulis die Himbeeren mit dem Puderzucker mischen, pürieren, Püree durch ein Sieb streichen, mit Himbeergeist parfümieren.

4 Himbeercoulis in tiefe Teller verteilen, abgetropften Pfirsich in das Fruchtcoulis legen, mit Beeren und Minze garnieren. Lavendeleis separat servieren.

VANILLESCHOTE Nicht wegwerfen! Sie kann für Vanillezucker oder in feine Streifen geschnitten auch als Garnitur verwendet werden. Für Vanillezucker gut getrocknete Schote in ein Einmachglas geben und mit Kristallzucker auffüllen, gut verschließen. Die Schote ist so über Monate haltbar und gibt dem Zucker ein wunderbares Aroma. Selbstgemachter Vanillezucker schmeckt garantiert besser als jede im Handel erhältliche und chemisch hergestellte Massenware.

LAVENDELEIS Die Lavendelblüten müssen zurückhaltend dosiert werden. Ein Zuviel oder ein zu langes Ziehenlassen kann dem herrlichen Eis ein extrem penetrantes Aroma geben.

DESSERT

PFIRSICHE

2 l Wasser
300 g Zucker
1 Vanilleschote, aufgeschnitten
4 weiße Pfirsiche

LAVENDELEIS

2½ dl/250 ml Milch
2½ dl/250 ml Rahm/Sahne
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 Lavendelblüten
125 g Freilandeier
40 g Freilandeigelb

HIMBEERCOULIS

500 g Himbeeren
100 g Puderzucker
Himbeergeist

GARNITUR

200 g gemischte Beeren
4 blühende Minzezweiglein

Pesca bianca con gelato alla lavanda

Weißer Pfirsich mit Lavendeleis

