

# 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  
Röher 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 Artischockchen  
50 *Barba di frate Mönchsbart*  
51 *Cime di rapa Stängelkohl*  
52 Luccioperca su cime di rapa e barba di frate  
Zander auf Cime di rapa und Mönchsbart  
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 Mallorreddus
- 104 Triglia su mallorreddus tiepidi  
Rotbarbe auf lauwarmen Mallorreddus
- 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 Walderbeeren
- 117 Pistacchi Pistazien
- 118 Schiuma di pistacchi e caffè con fragoline di bosco  
Pistazien-Espresso-Schaum mit Walderbeeren
- 120 Pesca «Saturnia» Saturnia-Pfirsich
- 121 Lavanda Lavendel
- 122 Pesca bianca con gelato alla lavanda  
Weißen 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 Herbstrüffel
- 165 Mousserons Pilze
- 166 Riso «Carnaroli» «Carnaroli»-Reis
- 166 Risotto di zucca con funghi e tartufo Kürbisrisotto mit Waldpilzen und Herbstrüffeln

- 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 Gewürzweitschgen
- 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 Bohnen

- 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 rosмарин 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 Gemüefond
- 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

## 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 Spizzzange 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** Himbeerroulis 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

