

Rezept Mit edlem Mehl einen Castagnaccio backen

SCHMACKHAFTES HERBSTDESSERT

IN der Tessiner Küche sind die Kastanie und deren Mehl besonders fest verankert, denn in den vielen Tälern mit den ausgedehnten Kastanienwäldern gibt es *castagne* zuhause. Diese galten früher wie Mais und Hirse als Grundnahrungsmittel und Arme-Leute-Essen – so kam während den Wintermonaten kaum etwas anderes auf den Tisch. Die Kinder tranken warme Milch mit Kastanien, während ältere Leute Kastanienbrei mit Milch aus der Pfanne löffelten. Mittlerweile ist die Edelkastanie salonfähig geworden und gilt neben dem Kürbis als Herbstbote par excellence. Vor allem das Kastanienmehl wird mit einem stolzen Preis gehandelt – aber den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sind fast keine Grenzen gesetzt: Ob in verschiedenen Pasta-Sorten wie Gnocchi, Tagliatelle oder Ravioli, Süssspeisen wie Kuchen, Keksen oder Cremes oder gar als stärkehaltigen Zusatz in Suppen oder Saucen. Es gibt eine grosse Anzahl an Variationen bei den Rezepten; traditionellerweise ist der Castagnaccio als Kastanienkuchen weit verbreitet. Dazu braucht es neben dem Kastanienmehl nur Sultaninen, Pinienkerne, Olivenöl und Rosmarin und dank der kinderleichten Zubereitung hat man im Handumdrehen ein schmackhaftes Dessert hervorgezaubert.

Rezept Castagnaccio: 400 gr Kastanienmehl, 5 dl kaltes Wasser, 6 EL Olivenöl, 3 EL Zucker, 2 EL Sultaninen, 2 EL Pinienkerne, 1 Zweig Rosmarin, eine Prise Salz, Paniermehl.

Zubereitung: Die Sultaninen in Wasser einweichen, das Mehl in eine Schüssel geben, 4 EL Olivenöl, Zucker und Salz beifügen. Gut rühren und 5 dl kaltes Wasser, Sultaninen und Pinienkerne begeben. Eine runde Backform (ca. 24 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig in die Form füllen, die Oberfläche mit einer Handvoll Pinienkernen und Rosmarin bestreuen. Am Schluss mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Bei 200 Grad während ca. 50 Minuten backen (der Castagnaccio soll an der Oberfläche rissig sein).

Bezugsquellen: La Pinca Kastanienpezialitäten, Cugnasco oder www.basset-ti.ch. (Mehr zum Thema Kastanien finden Sie auf Seite 3.)

Sarah Coppola-Weber



Maurizio Cassaro auf dem Weg zur Weltmeisterschaft

MAURIZIO Cassaro, Chef-Barkeeper des Hotels Eden Roc, ist Träger verschiedener Auszeichnungen und Titel. Sie wurden ihm in dieser Reihenfolge verliehen:



2006 hat ihn das Wirtschaftsmagazin "Bilanz" zum "Chef Barman des Jahres" erkoren. 2009 wurde er zum "Best Barkeeper of the Year" und im vergangenen Jahr schliesslich Schweizermeister in der Kategorie "Pre Dinner Cocktail". Sein meisterlicher "Pre Dinner Cocktail", wird, nomen est omen, vor dem Dinner kredenzt, heisst "Eden Passion" und ist eine transparent-granatrote Komposition auf der Basis von Champagner, serviert im klassischen Cüpli-Glas und dekoriert mit exotischen und heimischen Früchten. Die Ingredienzien sind und bleiben selbstverständlich ein Geheimnis. Die Verbindung zwischen dem herb-säuerlichen,

prickelnden Champagner und der süsslich-sirupartigen Substanz mit leicht beerigem Abgang verleihen dem "Eden Passion" eine verführerische Note. Maurizio Cassaro vertritt mit seinem "Eden Passion" die Schweiz an den Cocktail-Weltmeisterschaften in Warschau vom 5. bis 10. November. Unter den Spitzen-Barkeepers aus knapp 60 Ländern wird der Beste der Besten gekürt werden. – Und nun heisst es: Daumen drücken! ns

Kleines aber Feines

ALLJÄHRLICH wird einer Schweizer Stadt der Titel "Genusshauptstadt" verliehen. In diesem Jahr fiel die Wahl auf Bellinzona, wo vom 15. bis zum 25. September die Kulinarik die Hauptrolle spielte. Im Rahmen dieses Ereignisses gab es den Wettbewerb um die besten *Stuzzichini*, also Vorspeisen-Häppchen oder auch die italienische Variante der *Tapas*. Eine Reihe von Lokalen nahm teil, und vergangene Woche wurde der Sieger gekürt: Am meisten überzeugt war die Jury vom Angebot des Caffè degli Artisti von Paolo Vavala. Dass die *Stuzzichini* des Caffè degli Artisti mit Liebe zum Detail und aus typischen Produkten zubereitet wurden und dazu ein Genuss fürs Auge waren, überzeugte die Jury. Gelobt wurde allerdings die Qualität der *Stuzzichini* aller Teilnehmenden. Bellinzona präsentierte sich also als Hauptstadt der grossen Genüsse – und der kleinen Köstlichkeiten.

Caffè degli Artisti, Via G.M. Bonzanigo 6a, Bellinzona. uj

Anzeige

GROTTO CAVALLI
6653 Verscio

geöffnet
bis am 20. November 2011
Mittwoch – Freitag ab 18.00
Samstag und Sonntag ab 11.30

neben dem Käsefondue
„moitie-moitie“

servieren wir traditionelle
Tessiner Gerichte
und feine hausgemachte Desserts

Reservation empfohlen
091 796 12 74

Parkplätze vor dem Grotto

Mit der
Centovallbahn
in 15 Minuten
erreichbar

www.grottocavalli.ch

Feine Gourmet Metzgerei
11. 12. + 16. 17. 18. 19. November

Grotto
Al Capon

6645 Brione s/Minusio

November + Dezember
Freitag + Samstag geöffnet

Mistkratzerli mit Risotto
Kaminchenrücken / Polenta
Kalbschaxen / Bratkartoffeln
Kaminchenragout / Nudeln
Herbststrüffel / Nudeln

«METZGETE»
Schlachteller vom Schwein
Blut + Leberwürste / Gnagi
Bratwurst / Röstli
Rippli / Sauerkraut
Speckteller / Salzkartoffeln

JETZT RESERVIEREN! 091 743 45 10

www.alcapon.ch

CA' NOSTRA

METZGETE
vom 16. bis 20. November
ab 18.00 Uhr

à discrétion
Blut und Leberwurst, Saucisson
Schweinsbratwurst, geräucherter
Speck, Rippli, Zunge, Haxen,
Sauerkraut, Dörrbohnen, Röstli,
Salzkartoffeln, Apfelmus
und diverse Brote – Fr. 32.00

Brione s/Minusio
Via Orselina 77
091 743 58 52
www.ca-nostra.ch

t3e terre
il ristorante - pontebrolla

Wir haben bis am
17. November
wegen Ferien
geschlossen;
... dann den ganzen
Winter offen...
Auf Wiedersehen!

Telefon 091 743 22 22

Winterabend im Antica Posta!

Neben der normalen Speisekarte zaubert Daniel Fuchs
ab sofort jeden **Dienstag** speziell für Sie
Echtes Walliser Raclette

Täglich „Fondue Chinoise“; gerne auf
Vorankündigung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ristorante Antica Posta

Famiglia Bechter-Fuchs
Via Borgo, 6612 Ascona
Tel. 091 791 04 26

al Pontile
LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

Fabio Badinotti und sein Team empfehlen

la Cucina Toscana
mit **Gastkuchenchef Pierino Fagnani "Bagoga"**
vom Ristorante Grotta di S. Caterina - Siena

Mittags: Mittwoch **Bernerplatte**
Sonntag **Bollito misto**

Freitag 11. November: MARTINSGANS

Der „Salon Bleu“ für Bankette und Familien-Anlässe

Tischreservation erwünscht 091 791 46 04 www.alpontile.ch

**WEISSE ALBA TRÜFFEL
IM HOTEL EDEN ROC**

In unserem Gourmet-Restaurant La Brezza, ausgezeichnet mit 16 GaultMillau-Punkten servieren wir ab sofort wieder Delikatessen rund um das weisse Gold aus dem Piemont.

Empfehlung der Woche:
Rahmspinat mit pochiertem Bio Suisse Ei & weissem Alba Trüffel

Küchenchef Rolf Krapf und Maître d'hôtel Giovanni Ferraris freuen sich auf Ihren Besuch.

LIFESTYLE PUR IN ASCONA

HOTEL EDEN ROC
Via Albarella 16 • CH - 6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 795 71 71 • Fax +41 (0)91 795 71 40
www.edenroc.ch • info@edenroc.ch

ESPLANADE****
HOTEL RESORT & SPA

Restaurant La Belle Epoque
Betriebsfeier und vieles mehr...

Der ideale Ort, um mit Ihren Kunden, Mitarbeitern, Kollegen, Verwandten und Freunden die Festtage zu geniessen. Wir kreieren Menüs für jeden Geschmack, jedes Thema und jedes Budget. Ab CHF 75 alles inklusive. Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin, um Ihr Event im Detail zu planen.

Sonntagsbrunch
Jeden Sonntag
ab 11.00 bis 14.00 Uhr
Reichhaltiges Brunch-Buffer mit Aperitif, Wasser, Kaffee und Live-Klavermusik
CHF 49 pro Person

Tischreservierungen unter:
Tel. +41 (0)91 735 85 85 • reservations@esplanade.ch
www.esplanade.ch
Locarno-Minusio

Tessiner Zeitung
Gastronomie

