

Lust auf Genuss – mediterrane Küche mit Tessiner Handschrift

Rezepte zum Nachkochen von Tessiner Spitzenköchen

Gutes Essen steht für Lebensgenuss. Ob regionale Spezialitäten probieren, neue Kreationen entdecken oder in einem Michelin-Stern-Restaurant speisen – der kulinarische Aspekt spielt für viele Reisende eine grosse Rolle. Das Tessin besitzt eine reiche Tradition in der Gastronomie und im Weinanbau. Geprägt ist die Küche von den kulinarischen Besonderheiten des südlichen Voralpenlandes, vor allem der Lombardei. Dennoch kann man die typischen Gaumenfreuden des Tessins als eigenständige lokale Küche bezeichnen, da sie auf regionalen Erzeugnissen basieren. Denn ob im sternegekrönten Gourmetlokal oder im urigen Grotto, Tessiner Köche setzen auf die Verwendung von regionalen Produkten. Die mediterrane Küche mit Tessiner Handschrift ist einzigartig und ein wichtiger Reisegrund für Feriengäste in der italienischen Schweiz. Folgende Rezepte zum Nachkochen von Tessiner Spitzenköchen bringen kulinarische Genüsse ins Wohnzimmer und machen vorab schon Appetit auf die nächsten Ferien in der Sonnenstube der Schweiz.

Mattias Roock – Risotto del nostro orto

Mattias Roock steht seit 2017 als Küchenchef am Herd des Tessiner Fünfsternehotels Castello del Sole Beach Resort & Spa in Ascona und überzeugt mit seiner Küche nicht nur die Gäste. So wurde er innerhalb kurzer Zeit mit einem Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkten im Gourmetrestaurant «Locanda Barbarossa» ausgezeichnet. Das Castello del Sole ist umgeben von dem zum gleichen Besitz gehörenden, 150 Hektar grossen Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia. Neben der Produktion von Wein und Getreide widmet sich dieser auch dem Reisanbau. «Loto» heisst die kleinkörnige Risottosorte, die hier, auf dem nördlichsten Reisfeld in Europa und gleichzeitig weltweit, wächst. Von diesem Qualitätsprodukt profitiert Mattias Roock auch in seiner Küche. Für zu Hause empfiehlt er deshalb ein Rezept mit Risotto «Loto», frischem Spargel und Tessiner Merlot. Risotto und Wein können übrigens unter terreniallamaggia.ch bestellt werden. Zum Rezept geht es hier: ticino.ch/r15, www.castellodelsole.com



Marco Campanella – Tomatentartar, mediterran leicht

Seit Sommer 2017 überrascht Marco Campanella als Küchenchef im Restaurant La Brezza im luxuriösen Fünfsternehotel Eden Roc in Ascona mit einer leichten, pfiffigen und mediterranen Küche. Er gilt als grosses Nachwuchstalent, seine Küche ist mit einem Michelin-Stern sowie 17 Gault-Millau-Punkten gekürt. Für Feinschmecker, die zu Hause ein Gericht aus Campanellas Feder nachkochen und sich damit an den Lago Maggiore träumen möchten, hat er ein Tomatentartar-Rezept bereitgestellt. Zum Rezept geht es hier: ticino.ch/r12, www.edenroc.ch



Rolf Fliegau – Dreigängiger Genuss mit Lamm und Felchen

Das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Ecco im Luxushotel Hotel Giardino in Ascona gehört seit Jahren zu den Top-Adressen für Feinschmecker. Küchenchef Rolf Fliegau war der jüngste Koch, der je mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Was macht seine «Aromaküche» aus? Sie besteht aus einer hochfeinen Mischung aus Handwerkskunst und Individualität, verbindet dabei regionale Bodenständigkeit mit einem internationalen Stil. Zum Nachkochen schlägt er ein Drei-Gang-Menü vor: Felchen aus dem Lago Maggiore als Vorspeise ticino.ch/r18, Lamm mit Tessiner Polenta als Hauptgang ticino.ch/r17 und Tessiner Schafsjoghurt mit Granny-Smith-Apfel als süssen Abschluss ticino.ch/r19. www.giardino.ch



Andrea Cingari – Hausgemachte Cappelletti

Das Ticino hat einige magische Orte zu bieten, zu denen die traditionellen Grotti mit Sicherheit zählen. Das Ristorante da Enzo (16 Gault-Millau-Punkte) in Ponte Brolla ist eines davon, eine Tessiner Institution und gleichzeitig Treffpunkt für Feinschmecker. Am Eingang des Maggiatals liegt es eingebettet in die wilde Landschaft, welche das mediterrane Klima mit der Rauheit der Alpen verbindet. Ein idealer Ort, um kulinarische Höhenflüge zu geniessen, die von einer mediterranen Küche kombiniert mit frischen Produkten aus dem Tessin beeinflusst ist. Andrea Cingari ist ein kreativer Küchenchef und verwöhnt Gourmetliebhaber mit den Aromen von frischen und saisongerechten Produkten, welche auf der grossen Terrasse unter freiem Himmel serviert werden. Sein Rezept für zu Hause sind hausgemachte Cappelletti, gefüllt mit Ricotta und verfeinert mit schwarzem Pfeffer, beides aus dem Maggiatal. Zum Rezept geht es hier: ticino.ch/r14, ristorantedaenzo.ch



Frank Oerthle – Jakobsmuscheln mit Safran, Paprikasosse und Kalamansi-Sorbet

Nur wenige Schritte vom Grand Hotel Villa Castagnola entfernt, befindet sich direkt am Luganer Seeufer das zum Fünfsternehotel gehörende Restaurant Galleria Arté al Lago (1 Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte) mit seinem prachtvollen Blick über den Golf von Lugano. In dem aussergewöhnlichen Ambiente werden im halbjährlichen Turnus Werke und Skulpturen zeitgenössischer Künstler von internationalem Renommee präsentiert. Kunstvoll ist auch die Gourmetküche von Chefkoch Frank Oerthle, der seine Gäste mit erlesenen Köstlichkeiten und delikaten Kreationen überrascht, die nicht nur die Geschmackssinne ansprechen. Sein Steckenpferd sind spektakuläre Gerichte aus seiner auf Seefisch und Meeresfrüchte spezialisierten Speisekarte. Für die heimische Kreativküche empfiehlt er deshalb



Jakobsmuscheln mit Safran, Paprikasosse und Kalamansi-Sorbet. Zum Rezept geht es hier: ticino.ch/r13
www.villacastagnola.com

Domenico Ruberto – Linguine di Gragnano

I Due Sud ist der Name des vom Gault-Millau mit 16 Punkten ausgezeichneten Restaurants, in dem Küchenchef Domenico Ruberto im traditionsreichen Luxushotel Splendide Royal in Lugano auf eine kulinarische Reise einlädt. Der Name ist gleichzeitig Programm, denn der aus Italien stammende Chefkoch verbindet auf vortreffliche Weise die traditionelle Küche seiner kalabrischen Herkunft mit der Küche des Tessins, wo er sich beruflich niedergelassen hat. Dabei legt er grossen Wert auf saisonale Zutaten, aus denen er köstliche, mediterran inspirierte Gerichte zaubert. Sein Rezepttipp für zu Hause sind Linguine di Gragnano mit Tomatenessenz und geräuchertem Ricotta. Zum Rezept geht es hier: ticino.ch/r16, www.splendide.ch



Tessiner Rezepte zum Nachkochen für zu Hause

Diese und weitere Rezepte zum Nachkochen finden sich auf ticino.ch/rezepte. Die Tessiner Produkte dazu können online bestellt werden, zum Beispiel unter terreniallamaggia.ch oder genuinity.ch. Den passenden Wein gibt es im Onlineshop von ticinowine.ch mit einer grossen Auswahl an Tessiner Weinproduzenten für jeden Geschmack.

Für weitere Informationen:

TICINO TURISMO

Jutta Ulrich, Leiterin der Kommunikation

Tel: +41 91 821 53 34, E-mail: jutta.ulrich@ticino.ch

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona