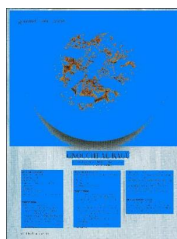


*Bindella*  
la vita è bella



## GNOCCHI AL RAGÙ

REZEPT AUS DEM «RISTORANTE AMALFI», ZÜRICH  
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



### ZUTATEN FÜR RAGÙ

300 g Kalbshackfleisch  
300 g Rindshackfleisch  
200 g Brunoise  
(kleine Würfel von Karotten, Sellerie  
und Zwiebeln)  
½ l Rotwein  
80 g Tomaten-Passata  
etwas Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)  
etwas Olivenöl

### ZUBEREITUNG

- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Brunoise hinzufügen und andünsten.
- Fleisch hinzugeben und mitdünsten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Fleischmischung mit Rotwein ablöschen und Tomaten-Passata dazugeben.
- Aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Grossteil der Flüssigkeit verdampft ist.

### ZUTATEN FÜR GNOCCHI

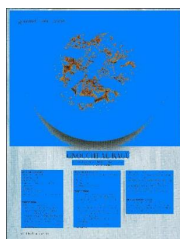
550 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)  
160 g Weissmehl  
2 Eigelb  
25 g Parmesan  
je 2 Prisen Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- Kartoffeln mit der Schale kochen, bis sie weich sind, ohne zu zerfallen. Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Die Masse auf einer Arbeitsfläche verteilen und mit Mehl, Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einem weichen, aber formbaren Teig kneten. Unbedingt mit der Hand kneten und nicht mit der Maschine!
- Den Teig circa 60 Minuten kühl stellen und ruhen lassen.
- In einem grossen Topf ausreichend Salzwasser aufkochen.
- Die Gnocchi-Masse zu einer daumendicken Rolle formen. Von dieser Rolle etwa 2 cm lange Stücke abschneiden.
- Alle Gnocchi ins kochende Wasser geben und 2 bis 3 Minuten garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.
- Die Gnocchi sofort mit dem Ragù servieren.

### TIPP DES KÜCHENCHEFS

«Bevor Sie den gesamten Teig verarbeiten, kochen Sie zur Sicherheit erst ein Probe-Gnocchi. Wenn es zerfällt, ist der Teig zu weich. Arbeiten Sie in diesem Fall noch etwas Mehl ein.»  
Marco Fontò, «Ristorante Amalfi», Zürich

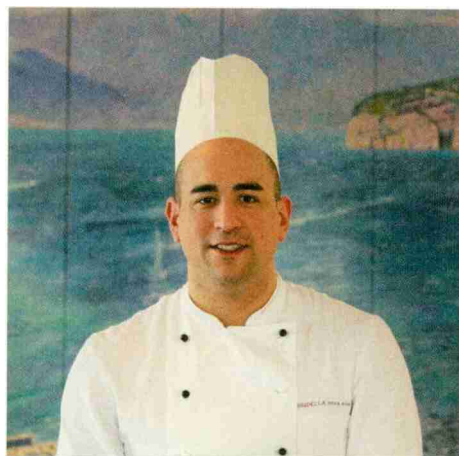


# DIE ZARTESTE VERSUCHUNG

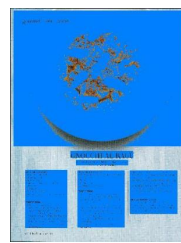
Sie sind frisch, leicht und zergehen fast auf der Zunge: die Gnocchi von Küchenchef Marco Fontò aus dem Zürcher «Ristorante Amalfi». Dazu gibt es ein herzhaftes Ragù und Weintipps von zwei Schweizer Spitzensommeliers.

TEXT LARISSA SCHMID

**F**ederleichte Gnocchi in der heimischen Küche zuzubereiten ist weit einfacher, als man zunächst vermutet. Vor allem dann, wenn man auf die Tipps eines wahren Gnocchi-Meisters zurückgreifen kann. Marco Fontò, Küchenchef des Zürcher «Ristorante Amalfi», kann getrost als solcher bezeichnet werden, denn er bereitet diese Spezialität täglich für seine Gäste zu. Für die Gnocchi-Masse verwendet er ausschliesslich mehlig kochende Kartoffeln. «Hierbei muss man vor allem aufpassen, dass sie nicht zerfallen!», sagt Fontò. Einmal gekocht, werden sie mit Mehl und Eigelb vermischt, natürlich von Hand, wie der Küchenchef rät. Denn nur dann bekommt der Teig die richtige Konsistenz. Am Ende fügt er der Masse eine Prise geriebenen Parmesan hinzu und lässt sie eine Stunde ruhen, bevor er die Nocken formt. Trockene Hände sind hier Voraussetzung, denn sonst klebt die Masse an den Händen. Er schneidet zwei Zentimeter lange Stücke ab und lässt sie in einen grossen Topf mit spru-



Marco Fontò, Küchenchef im Zürcher «Ristorante Amalfi», ist ein wahrer Gnocchi-Meister. delndem Wasser gleiten. «Kochen müssen sie nur zwei, maximal drei Minuten», sagt Fontò. Dazu serviert er einen wahren Klassiker, ein Ragù aus Rind- und Kalbfleisch sowie Tomaten und Rotwein. Welche Weine zu diesem herzhaften Gericht am besten harmonisieren, verraten Ihnen zwei Schweizer Top-Sommeliers.



*Bindella*  
 la vita è bella

## PIEMONTE IM DOPPELPAK

Ein einfaches Gericht, zubereitet aus zwei Hauptzutaten: Kartoffeln und Fleisch. Da Gnocchi typisch piemontesisch sind, empfehle ich dazu einen Wein, der ebenfalls aus dem Piemont kommt. Der Barbaresco Prunotto 2016 passt da ausgezeichnet. Nebbiolo in Reinform, mit intensivem Bukett. Dazu präzise Tannine und saftige Struktur, perfekt zum Ragù. Ein wunderbarer Wein, der mit dem darübergestreuten Parmesan eine wahre Gaumenfreude auslöst.

**Prunotto, Barbaresco 2016, CHF 28,50**  
[bindella.ch](http://bindella.ch)



Giampiero Aimone,  
 Küchenchef & Weineinkäufer «Ristorante La Cantinella»,  
 Wallisellen.

## RÖMISCHE RAFFINESSE ZUM HERZHAFTEN RAGÙ



Gregor  
 Smolinsky, Inhaber  
 «Restaurant Sihlhalde»,  
 Gattikon.

Der Montiano ist ein grossartiger Römer, der in allen Bereichen überzeugt und beeindruckt. Der reine Merlot passt hervorragend zu einem Ragù alla Bolognese oder zu kräftigen Fleischgerichten. Seine Raffinesse erhält er durch zwölf Monate Reifung im kleinen Holzfass. Eine würzige Sauce mit kräftig angebratenem Fleisch und der Säure von Tomaten verkraftet er problemlos. Die Röstaromen verschlingt er geradezu und verbindet die Aromen zu einem

perfekten organoleptischen Erlebnis.

**Tenuta Montiano, Montiano 2015, CHF 32,80**  
[bindella.ch](http://bindella.ch)