



SCHLEMMEN ALLA VENEZIANA

Venedig, du Schöne! Treffpunkt der Kulturen und kulinarisches Füllhorn. Mit diesen Linguine alla veneziana bringen wir Ihnen das venezianische Lebensgefühl nach Hause. Inklusive Tipps für die perfekte Weinbegleitung.

TEXT LARISSA SCHMID

Venedig ist seit jeher ein Treffpunkt der Kulturen. Genau dieser Geist beseelt auch das Rezept von Devis Dal Degan, Küchenchef des Zürcher «Ristorante Bindella». Seine Linguine alla veneziana vereinen all das, was für ihn die Stadt in der Lagune ausmacht. Venedig war einst Knotenpunkt des Gewürzhandels, und die Völker, die hier aufeinandertrafen, bereicherten über die Jahrhunderte das kulinarische Repertoire der Stadt. Die Lagune selbst bietet zudem eine breite Vielfalt an Fischen und Meeresfrüchten, die man an jeder Ecke und in verschiedensten Zubereitungsarten geniessen kann. All diese Einflüsse vereint Dal Degans Gericht, das mittlerweile zu einem Leibgericht vieler Stammgäste des «Ristorante Bindella» avanciert ist. Neben den Scampi, die Dal Degan nur aus Wildfang bezieht, spielen Oliven eine der geschmacklichen Hauptrollen. Er verwendet am liebsten Taggiasca-Oliven, die aus Ligurien stammen und klein und festflei-

schig sind. Sie werden entsteint, in Salzlake und später in Olivenöl eingelegt. Dem Gericht verleihen sie einen gewissen Biss sowie Würze und bilden einen überraschenden Kontrast zum zarten Fleisch der Meeresfrüchte. Mit den Wein-Tipps von Daniela Wüthrich und Pascal Sonderegger wird dieses Gericht gekonnt komplettiert.



Devis Dal Degan, Küchenchef des «Ristorante Bindella» in Zürich, empfiehlt ein fruchtiges Olivenöl



Bindella
 la vita è bella

PERFEKT FÜR EINE TAVOLATA MIT GUTEN FREUNDEN

Für dieses Gericht habe ich einen Wein aus Friuli gewählt. Ein Teil der Trauben, die für diesen Tropfen verwendet werden – Chardonnay und Friulano – werden nach der Ernte leicht angetrocknet. Dem Wein verleiht diese Vorgehensweise grosse Dichte und einen wunderbaren Schmelz. Sauvignon Blanc, die ausserdem Bestandteil dieser Assemblage ist, rundet mit ihrer harmonischen Säure das Geschmackserlebnis ab. Wein und Gericht ergänzen sich herrlich, wie dies eben gute Nachbarn tun. Für mich eignet sich diese Kombination perfekt für eine Tavolata mit guten Freunden.



Pascal
 Sonderegger,
 Inhaber «Chartreuse
 Osteria da
 Pasquale», Thun



Eugenio Collavini, Friuli Broy 2016, CHF 37,-, bindella.ch

TOMATEN SIND RELATIV SCHWIERIG ZU KOMBINIEREN



Daniela Wüthrich,
 Head Sommelière
 Hotel «Victoria-
 Jungfrau»,
 Interlaken

Die Sauce, in diesem Fall eine leichte Tomatensauce, ist entscheidend. Tomaten sind relativ schwierig zu kombinieren, im gekochten Zustand wird es jedoch einfacher, weil die Säure niedriger ist als im Rohen. Das Gericht verlangt nach einem Wein mit wenig Gerbstoff, der gleichzeitig fruchtbetont ist. Genau so präsentiert sich dieser Weisse aus dem Veneto: fruchtig, mit genug Würzigkeit und Röstaromen, um auch den gebratenen Krustentieren Paroli bieten zu können. Die leichte Salzigkeit der Oliven hilft, die Fruchtaromen des Weines zu verstärken.

Ca' la Bionda, Bianco del Casal 2017, CHF 38,-, bindella.ch

Datum: 22.02.2019

GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN
falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich



Seite: 96
Fläche: 129'575 mm²

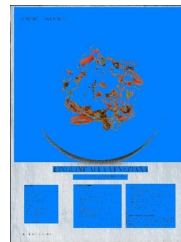
Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 72632291
Ausschnitt Seite: 1/4

Bindella
la vita è bella

gourmet / FOOD PAIRING





LINGUINE ALLA VENEZIANA

REZEPT AUS DEM «RISTORANTE BINDELLA», ZÜRICH

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 Frühlingszwiebel
40 g schwarze Oliven (wenn möglich
Taggiasca-Oliven)
80 g getrocknete Tomaten
200 g kleine Tomaten
30 g glatte Petersilie
400 g Scampi
8 Riesencrevetten, geschält
450 g Linguine
Salz für das Pastawasser
2 EL Olivenöl
5 ct Weisswein
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Frühlingszwiebeln und Oliven in feine Ringe schneiden.
- Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.
- Kleine Tomaten halbieren.
- Petersilie fein hacken.
- Scampi schälen und in fingerbreite Stücke schneiden.
- Geschälte Riesencrevetten einschneiden.
- Wasser zum Kochen bringen.
- Pastawasser salzen und Linguine ca. 8-10 Minuten al dente garen.
- Olivenöl in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen.
- Scampi und Riesencrevetten bei mittlerer Hitze kurz anbraten.

- Riesencrevetten aus der Pfanne nehmen und für die Garnitur beiseitestellen.
- Scampi mit Weisswein ablöschen.
- Frühlingszwiebeln, Oliven, getrocknete und frische Tomaten sowie Petersilie zugeben und das Ganze kurz köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Linguine beifügen, vermischen und auf vier Tellern anrichten.
- Jede Portion mit zwei Riesencrevetten garnieren.

TIPP DES KÜCHENCHEFS

Verwenden Sie unbedingt ein fruchtiges Olivenöl. Es unterstreicht sanft die Aromen der Taggiasca-Oliven und der zarten Scampi. Eine pfeffrige Variante wäre für dieses Gericht zu dominant.