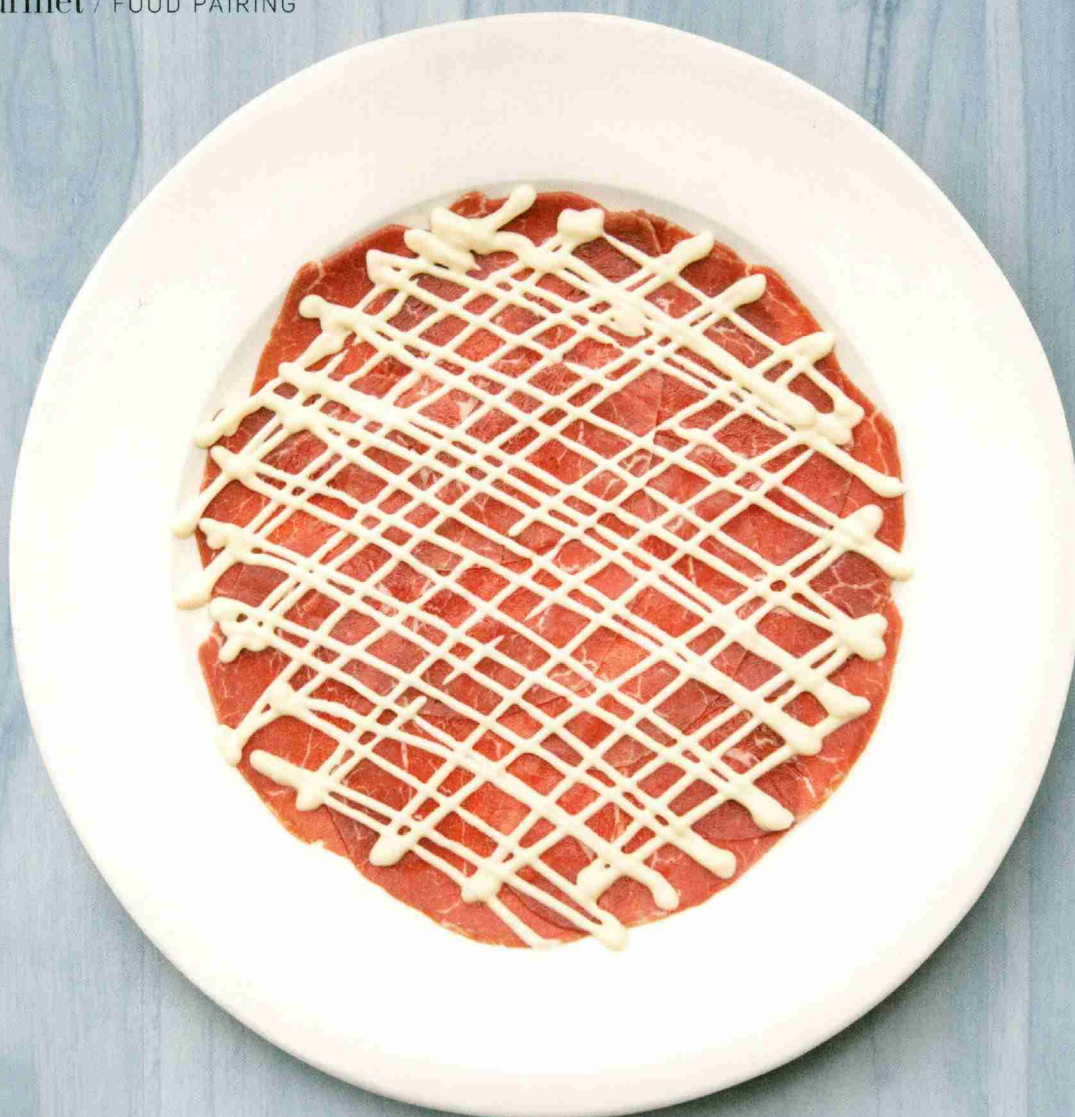
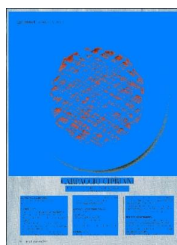


gourmet / FOOD PAIRING





CARPACCIO CIPRIANI

REZEPT AUS DER «MASI WINE BAR & RESTAURANT», ZÜRICH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN FÜR CARPACCIO

600 g Contrefilet (Entrecôte-Stück)
etwas Salz

1-2 TL Worcestershiresauce
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
2-3 EL Milch
etwas Salz und weisser Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch sorgfältig parieren oder diesen Arbeitsschritt vom Metzger erledigen lassen.
- Vor dem Schneiden muss das Fleisch gut gekühlt werden.
- Das Contrefilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, auf Backpapier auslegen und leicht salzen.
- Fleisch auf einem Teller schön anrichten.
- Die Cipriani-Sauce mit einem Löffel oder einer Quetschflasche in einem unregelmässigen Gittermuster über das Fleisch geben.
- Das Carpaccio sofort servieren.

ZUBEREITUNG

- Mayonnaise in eine Schüssel geben und mit Worcestershiresauce und Zitronensaft vermischen.
- Mit etwas Milch verdünnen, sodass die Sauce gerade den Löffelrücken überzieht.
- Die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem weissen Pfeffer abschmecken. Allenfalls noch Worcestershiresauce oder Zitronensaft hinzufügen.

TIPP DES KÜCHENCHEFS

«Die meisten Carpaccio-Rezepte verlangen nach Rindsteak. Tun Sie sich einen Gefallen und bitten Sie den Metzger Ihres Vertrauens stattdessen um Contrefilet. Dieses Stück ist ähnlich zart, schmeckt aber deutlich würziger.»

Paolo Rigon, «Masi Wine Bar und Restaurant, Zürich»

ZUTATEN FÜR CIPRIANI-SAUCE

(für ca. 2,5 dl):
150 g Mayonnaise

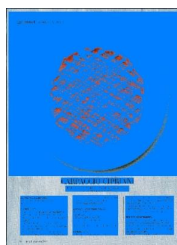
CARPACCIO ORIGINALE

Es gibt immer nur ein Original. Geht es um das Rezept für Carpaccio, ist es sicherlich jenes, das in den 50er-Jahren in der legendären «Harry's Bar» entstand. Purer, würziger Genuss für zu Hause. Vor allem mit den passenden Weinempfehlungen.

TEXT LARISSA SCHMID

Nichts geht über das Original, egal ob bei Kunstwerken oder Kultgerichten wie dem Carpaccio. «In der Schweiz kennt man das Gericht vor allem mit Rucola und Parmesan», sagt Paolo Rigon, Küchenchef der Zürcher «Masi Wine Bar & Restaurant». Doch diese Version hat, wie

der gebürtige Italiener weiss, recht wenig mit dem Original zu tun, das erstmals in den 50er-Jahren in «Harry's Bar» in Venedig serviert wurde. Dort wurde das rohe Rindfleisch in hauchdünne Scheiben geschnitten, auf einem Teller aufgefächert und mit einer würzigen Mayonnaise-Sauce sowie etwas Fleur de Sel garniert. Genau so, nach dem



Bindella
la vita è bella

Originalrezept, bereitet er das Carpaccio Cipriani heute zu. Für jeden Gast schneidet er das Rindfleisch à la minute auf. Sein Tipp: ein besonders scharfes Messer, wie man es auch zum Aufschneiden von Lachs verwendet. Von dem weit verbreiteten Tipp, das Fleisch zuvor anzufrieren, hält er persönlich wenig. «No, no, no, das macht alles kaputt!», sagt Rigon. Die Mayonnaise-Sauce schmeckt er mit etwas Worcestershiresauce und einem Spritzer Zitrone ab. Rigons Ansicht nach darf sie ruhig kräftig gewürzt sein. Gemeinsam mit dem zarten Rindfleisch entsteht so eine wunderbare Harmonie. Welche Weine dazu passen, verraten die Sommelieren Jasmin Bucher und Hajnalka Páva.



Paolo Rigon, Küchenchef «Masi Wine Bar und Restaurant» in Zürich, liebt es klassisch.

DER BEGLEITER BRAUCHT GENÜGEND SÄURE

Meine Weinauswahl für diese klassische italienische Speise ist ein Pinot Grigio von Alois Lageder aus Südtirol. Pinot Grigio oder Grauburgunder, wie die Sorte auch genannt wird, ist filigran und verlangt dem Rebberg viel ab. Wenn sich der Winzer um Qualität statt Quantität bemüht, entstehen daraus hervorragende Tropfen. Jener von Alois Lageder ist sehr bekömmlich, nicht allzu aromatisch und besitzt genügend Säure, um den Geschmack des rohen Rindfleischs und der würzigen Sauce zu tragen.

Alois Lageder, Pinot Grigio 2017, CHF 17,50
bindella.ch



Jasmin Bucher, Sommelière «Caduff's Wine Loft», Zürich.

ZUM KLASSIKER EIN WAHRER KLASSIKER



Hajnalka Páva, Sommelière «Masi Wine Bar und Restaurant», Zürich Seefeld.

Zu einem Klassiker wie dem Carpaccio Cipriani empfehle ich ebenfalls einen Klassiker: den Vign'Asmara von Conti Bossi Fedrigotti aus dem Trentino. Der Weisswein aus den Sorten Chardonnay und Traminer reift für einige Monate in französischer Eiche. Mit seinen verführerischen Noten von Rosen und Flieder, der bekömmlichen Säure und der dezenten Röstaromatik am Gaumen paart sich der Wein hervorragend mit dem intensiven Geschmack des Carpaccio.

Eine beliebte Kombination in unserem Haus.

Conti Bossi Fedrigotti, Vign'Asmara 2015, CHF 20,-
bindella.ch