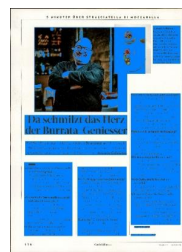




Schweizer Illustrierte / Au Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 127'027
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 114
Fläche: 53'268 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 82002482
Ausschnitt Seite: 1/2

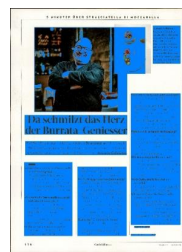
Bindella
la vita è bella



Antonio Colaianni kocht im «Ornellaia» an der Bahnhofstrasse in Zürich: wunderbare Pasta, Meerestiere, Fisch und Geschmortes mit intensiven Saucen. Und Gerichte mit Stracciatella di Mozzarella wie diese Tomatenkomposition mit Bocconcini di Mozzarella (l.).

Da schmilzt das Herz der Burrata-Geniesser

Mozzarella, Burrata – und jetzt erobert **Stracciatella** di Mozzarella die Gourmetküche. Einer, der schon immer mit «dem Innenleben der Burrata» gearbeitet hat, ist 16-Punkte-Chef **Antonio Colaianni**.



Bindella
la vita è bella

Antonio Colaianni, was ist Stracciatella di Mozzarella genau?

- Nichts anderes als das Innenleben einer Burrata. Die ist aussen mit Mozzarella ummantelt und innen mit cremiger Stracciatella gefüllt. Das feine Innere kann man auch so kaufen und verwenden.

Was macht die Stracciatella so speziell und plötzlich so begehrt?

- Sie ist viel cremiger – aber natürlich auch fetter – als herkömmlicher Mozzarella. Und genau das macht sie zur Delikatesse. Für Italiener ist Stracciatella nichts Neues. Ich arbeite ja auch seit über 20 Jahren damit.

Ist das der neue Luxusmozzarella?

- Das Wort Luxus behagt mir im Zusammenhang mit solch klassischen Produkten nicht. Stracciatella ist ein Nahrungsmittel, ein Frischkäse, und stammt ursprünglich aus Apulien.

Ihre Lieblingsgerichte mit Stracciatella?

- Überall, wo eine Burrata eingesetzt wird, kann auch Stracciatella verwendet werden. Besonders für Füllungen von Ravioli, Cannelloni oder Zucchettiblüten. Oder man formt aus Bresaola ein Säckchen und füllt es mit dem Käse. Auch an meine Orecchiette mit Polpetta, die ich ja immer auf der Karte habe, kommt der Käse. Und beim Steinpilzrisotto lege ich ihn obendrauf.

Obendrauf? Er kommt nicht rein?

- Nein, der Käse würde schmelzen. Und Stracciatella schmeckt besser, wenn er nicht ganz warm wird, seine

Cremigkeit und seinen Biss behält.

Passt Stracciatella auch einfach zu Brot?

- Mit etwas schwarzem Pfeffer und Olivenöl – herrlich! Oder ein Stück Focaccia toasten, mit einer grillierten Aubergine, dem Käse und einem eingelegten Sardellenfilet belegen. So einfach, so grandios. Mit dem Salzen aber etwas vorsichtig sein. Den Käse schon vor dem Würzen probieren. Er hat nämlich nicht immer den gleichen Salzgehalt.

Eignet sich Stracciatella als Käsegang?

- Mit verschiedenen Komponenten kann Stracciatella durchaus als Käsegang serviert werden. Aber auch als Dessert, wenn der Salzgehalt nicht zu hoch ist. Mit Pfirsich, Zitronenschalen und einem Biskuit kombiniert etwa.

Hält er sich lange im Kühlschrank?

- Nein, je frischer, desto besser schmeckt er. Wie immer bei Frischkäse reicht schon eine kleine Temperaturschwankung – und er kann sauer werden. Also kaufen und schnell geniessen.

Wo ist Stracciatella denn bei uns erhältlich?

- In ausgesuchten Lebensmittelgeschäften. Und bei Bianchi (www.bianchi.ch).

Gibt es eine Saison für Stracciatella di Mozzarella?

- Nein, den Käse gibts das ganze Jahr über. Mir persönlich schmeckt er allerdings im Winter besser. Das hat sicher mit den kühleren Transportwegen zu tun. Gerade beim unpasteurisierten Käse, den ich bevorzuge, muss die Temperatur- und Kühlkette gewährleistet sein.

Isabel Notari

www.ristorante-ornellaia.ch