



Bindella
la vita è bella

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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 97'310
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 50
Fläche: 123'484 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 86450754
Ausschnitt Seite: 1/3



«Punkte sind gut fürs Ego»

Er kocht mit italienischem Herz und französischer Technik: **Antonio Colaianni** über seinen Kochstil, das Geheimnis seiner Lasagne und italienischen Käse, auf den er nicht verzichten kann.

Der beste Italiener in Zürich! Antonio Colaianni kocht im Ristorante Ornellaia mit 17 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern.

Antonio Colaianni, Sie haben als Koch Ihre Biografie umgesetzt: italienisches Herz, kombiniert mit hiesiger, französischer Technik. War das ein bewusster Entscheid?

– Das hat sich eher so ergeben. Ich komme aus einfachen Verhältnissen und habe erst während der Lehre gemerkt, wie gut wir zu Hause immer gegessen haben. So habe ich meine italienische Seite neu entdeckt – sie wurde mit der Zeit Teil meines Kochstils.

Warum sind Sie Koch geworden?

– Wir hatten eine Tagesmutter – eine Schweizerin, die den Krieg noch erlebt hatte und mir immer sagte: «Wenn du Koch wirst, kannst du überall arbeiten und musst nie Hunger leiden.» Das

habe ich nie vergessen, als es um die Schnupperlehre ging. Mir liegt alles, was

man mit den Händen verrichten kann. Ich war ein kein guter Schüler und wurde deswegen oft von Lehrern und Eltern kritisiert. Als ich in einer Bäckerei und in einem Restaurant schnupperte, bekam ich zum ersten Mal Lob für etwas, was ich gemacht hatte. Das hat mich ermutigt. Weil Bäcker aber so früh aufstehen müssen, wurde ich Koch (lacht).

Seit 2020 kochen Sie im Ristorante Ornellaia in Zürich, das zur Bindella-Gruppe gehört. Sie sind meist ausgebucht, der GaultMillau bewertet Sie mit 17 Punkten, vom Michelin gibts einen Stern. Welche Art von



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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 97'310
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Bindella
la vita è bella

Seite: 50
Fläche: 123'484 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 86450754
Ausschnitt Seite: 2/3

Erfolg oder Anerkennung ist Ihnen wirklich wichtig?

- Das Wichtigste ist, ein volles Restaurant zu haben, das die Gäste zufrieden wieder verlassen. Noten und Punkte sind

gut fürs Ego und helfen, das Restaurant zu füllen.

Zu Ihren «Signature Dishes» gehören französische Klassiker wie die Bouillabaisse. Kürzlich haben Sie eine Lasagne neu interpretiert. Was reizt Sie an den italienischen Ikonen?

- Wenn mir etwas typisch Italienisches mit einer gewissen Eleganz gelingt, macht mir das besondere Freude: An der Lasagne habe ich lange herumgetüftelt, damit sie nicht wie Hausmannskost daherkommt. Der Teig ist hauchdünn und wird roh eingesetzt, damit er beim Backen die Flüssigkeit aufsaugen kann. Das Ragù koche ich aus Rinderbacken, dazu kommen eine leichte, halbflüssige Béchamelsauce und Parmesan.

Welche Rolle spielt italienischer Käse in Ihrer Küche?

- Auf Milchprodukte wie Ricotta aus Schaf- und Kuhmilch, Mascarpone, den Streichkäse Crescenza, Parmesan oder Pecorino kann ich nicht verzichten. Und in den Sommerferien auf Sardinien habe ich eine Pecorino-Creme entdeckt, die sich hervorragend dafür eignet, Gerichte abzuschmecken und ihnen eine besondere Cremigkeit zu verleihen.

In Ihren Polpettone, einen Hackbraten, kommt Casciotta d'Urbino.

Was zeichnet diesen Käse aus?

- Durch die Kombination aus Schaf- und Kuhmilch ist das ein sehr aromatischer, würziger Käse mit einem schönen Schmelzpunkt, was für das Rezept wichtig ist. Falls kein Casciotta erhältlich ist, kann man einen gereiften Fontina, einen Provolone oder einen anderen Käse verwenden, der gut schmilzt.



Polpettone vom Meister: Antonio Colaianni lässt in der Mitte des Hackbratens Casciotta d'Urbino schmelzen.



Polpettone mit Casciotta d'Urbino

300 g	Rindshackfleisch
150 g	Fenchel-Salsiccia (aus Haut lösen)
100g	Focaccia, in kleine Würfel geschnitten
80 g	geriebener Parmesan
1	Ei, verquirlt
1 EL	glatte Petersilie, gehackt
100 g	konfierte Zwiebeln, gehackt
1	Knoblauchzehe
wenig	gehackter Rosmarin
½	Peperoncino, in feine Würfel geschnitten
1 TL	Paprika, edelsüss
½ TL	Paprika, geräuchert
	Salz und Pfeffer
2	grosse Scheiben gekochter Schinken
150 g	Casciotta d'Urbino (Schnittkäse aus Schaf- und Kuhmilch), daumendick in längliche Stücke geschnitten

➊ **KONFIERTE ZWIEBELN** und Knoblauch kurz andünsten, Peperoncino dazugeben und weiter dünsten. Tipp: Es können auch rohe Zwiebeln verwendet werden.

➋ **BEI KLEINER HITZE** die beiden Paprikapulver und den Rosmarin beifügen, alles gut mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch entfernen und die Mischung leicht abkühlen lassen, anschliessend mit allen anderen Zutaten gut mischen.

➌ **DEN SCHINKEN** überlappend ausbreiten, den Käse drauflegen und zusammen zu einer festen Rolle formen.

➍ **DIE POLPETTONE-MASS**e auf ein Blech mit Backpapier gleichmässig auftragen.

➎ **DIE KÄSEROLLE** in die Mitte legen und vorsichtig einrollen. Gut andrücken. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

➏ **DEN POLPETTONE** grosszügig mit Olivenöl bepinseln und im Ofen bei 180 Grad 45 Minuten lang backen. Danach den Ofen ausschalten und die Ofentür einen Spalt breit öffnen.

➐ **DEN POLPETTONE** mindestens 15 Minuten ruhen lassen, danach vorsichtig in nicht zu dünne Scheiben schneiden und servieren.



Wo kommt er daher, der Käse Casciotta d'Urbino aus Schaf- und Kuhmilch. Er ist würzig und hat einen tiefen Schmelzpunkt.