



TOSKANISCHER KLASSIKER

Eine saftige Bistecca alla fiorentina lässt die Herzen aller Fleischliebhaber höherschlagen. Der toskanische Klassiker kommt traditionell auf den Grill. Welche Weine dazupassen, verraten Ihnen zwei ausgewiesene Weinprofis.

TEXT LARISSA SCHMID

Bistecca alla fiorentina ist ein Klassiker. Vermutlich der Klassiker schlechthin, wenn es um toskanische Küche geht. Ein simples und genau deshalb so reizendes Gericht. Alberto Tagarelli, Küchenchef im Zürcher «Ristorante Vallocaia», ist ein wahrer Experte, wenn es um die Zubereitung geht. Schliesslich gehört die Bistecca alla fiorentina zu den Spezialitäten des «Vallocaia». «Die Fleischstücke sind nicht immer gleich gross und gleich dick, die Garzeit muss man im kleinen Finger haben», erklärt er. Das Fleisch für den toskanischen Klassiker stammt vom weissen Chianina-Rind, der ältesten Rinderrasse Italiens, und wird aus



Alberto Tagarelli, Küchenchef im Zürcher «Ristorante Vallocaia», serviert die Bistecca medium.

dem hinteren Teil des Rückens geschnitten. Ganze 600 bis 700 Gramm Fleisch bringt eine Bistecca letztendlich auf die Waage. Traditionell wird sie grilliert. Das ist auch Tagarellis Empfehlung. Beim Gargrad kommt es zur Glaubensfrage, die Tagarelli aber ganz deutlich beantwortet. Medium muss das Fleisch seiner Ansicht nach sein, es durchzugaren würde ihm nur Tränen in die Augen treiben. Dazu serviert er selbst gemachte Kräuterbutter, die er mit Thymian und Rosmarin aromatisiert, Rosmarin-Kartöffelchen und Gemüse. Unsere beiden Schweizer Weinspezialisten haben dazu zwei Weintipps, die die Bistecca alla fiorentina zu einem einzigartigen Erlebnis werden lassen.



EIN KLASSIKER ZUM CHIANTINA-RIND

Das sensible Chianina-Rind ist der Inbegriff für höchste Fleischqualität aus der Toskana. Natürlich denkt man da sofort an die dazupassenden Supertoskaner. Leider erinnert man sich zu wenig daran, dass es in der Region Greve eine fast schon vergessene Rotweintrouvaile gibt, die von Podere Poggio Scalette kultiviert wird. Sangiovese in seiner Reinkultur, Il Carbonaione. In der Nase konzentriert, schlank strukturiert und mit Eleganz gesegnet. Obwohl die Säure im Vordergrund wirkt, lohnt es sich, einen älteren Jahrgang zu finden.

Podere Poggio Scalette, Il Carbonaione 2016
 bindella.ch, CHF 42,-



Sepp Wimmer,
 Zunftwirt
 «ZunftHaus zur
 Waag», Zürich.



ZWEI MONUMENTE DER ITALIANITÀ

San Leonardo ist ein klassischer Bordeaux-Blend, bestehend aus Cabernet, Carmenère und Merlot. Ein eleganter, aristokratischer Wein mit vollem Körper und intensiven Aromen von Waldfrüchten, Schokolade und Tabak. Die sehr präsenten, wundervoll reifen Tannine harmonisieren ausgezeichnet mit den Röstaromen der Bistecca und machen daraus ein echtes Festessen. Machen Sie es wie die Kenner aus Florenz, essen Sie diese kulinarische Köstlichkeit al sangue, so wird

Victor Steffenelli,
 Weinverantwortlicher
 «Rosaly's
 Restaurant &
 Bar», Zürich.

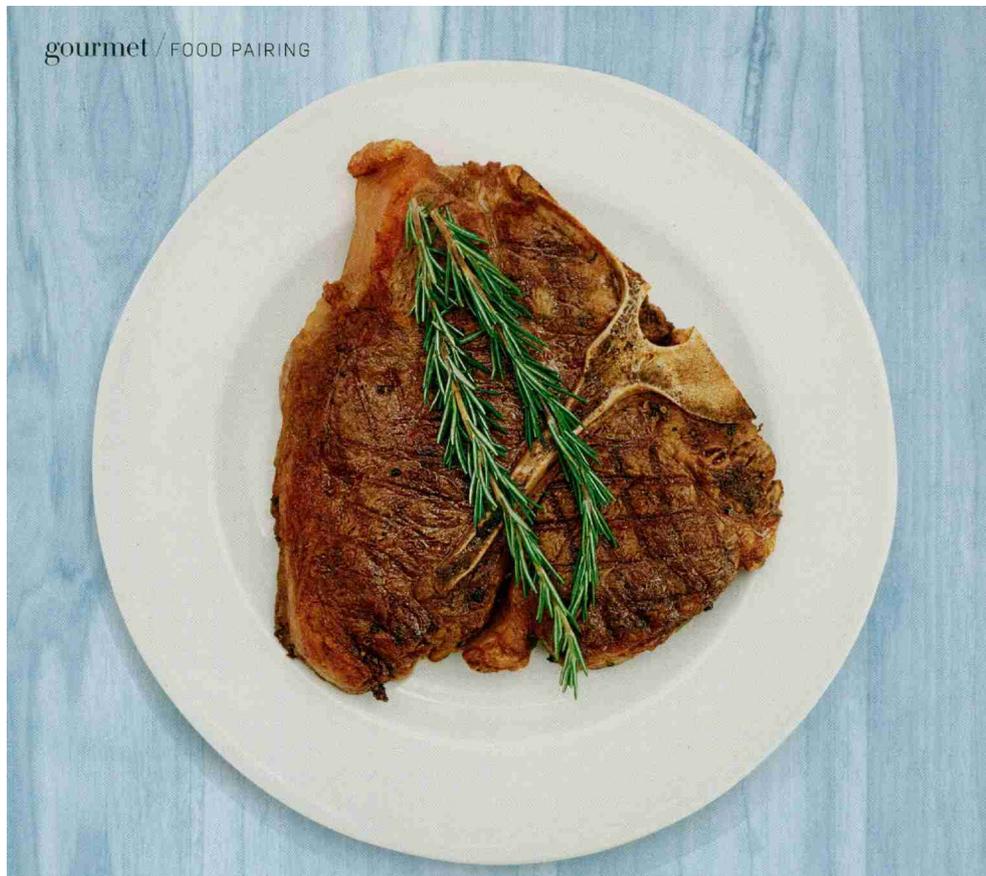


der intensive Fleischgeschmack zum Hochgenuss.

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2014
 bindella.ch, CHF 55,-



Bindella
la vita è bella



BISTECCA ALLA FIORENTINA

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

Zutaten

- 2 Stück à 1,2 kg Bistecca vom Chianina-Rind (Gewicht mit Knochen)
- Olivenöl
- Salz
- Kräuterbutter

Zubereitung

- Den Ofen auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Das Fleisch mit Olivenöl und wenig Salz einreiben.
- Eine Grillpfanne sehr heiss werden lassen. Die Bistecca von allen Seiten gleichmässig anbraten. So ergibt sich ein schönes Grillmuster.
- Dann das Steak je nach gewünschter Garstufe 15 bis 20 Minuten im Ofen fertig garen. Die Zeit ist abhängig von der gewünschten Garstufe.
- Mit Kräuterbutter oder wenig Olivenöl servieren.

Tipp des Küchenchefs

Nehmen Sie die Bistecca mindestens 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, nach Möglichkeit noch eher. Der Temperaturschock für das Fleisch wäre sonst zu gross. Und lassen Sie es nach dem Grillieren fünf Minuten ruhen, damit die Hitze schön von aussen nach innen ziehen kann. So läuft der köstliche Fleischsaft beim Aufschneiden nicht aus.

Alberto Tagarelli

«Ristorante Vallocaia», Zürich