

GENUSS

# BUON APPETITO!

ESSEN UND TRINKEN WIE GOTT IN ITALIEN: EINE KULINARISCHE RUNDREISE



**BASILIKATA**

**MALTAGLIATI MIT SALSICCE**

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 55 Min., Kochzeit 70 Min.

**FÜR 2 PERSONEN 200 g Salsicce** (frische ital. Schweinswürste, Feinkost) aus der Haut drücken, klein schneiden. Zusammen mit einer fein gewürfelten **roten Zwiebel** und **1 Knoblauchzehe** in **2 EL Olivenöl** anbraten. **1/2 EL Tomatenmark** zugeben, mit **100 ml Rotwein** ablöschen. Mit **1 TL gehackten Rosmarinnadeln, Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit **400 ml Rinderbrühe** aufgießen und das Ragout 1 Std. köcheln lassen. **6 geschnittene Wirsingblätter** in Salzwasser 3 Min. blanchieren. **200 g frischen Nudelteig** in Flecken schneiden, 2 Min. al dente kochen und mit dem Ragout, dem Wirsing und dem Fleisch von **3 Tomaten** in einer Pfanne 2 Min. köcheln. Auf Tellern anrichten. Mit frittierten **Basilikumblättern** und einer **Parmesanhippe** garnieren.

PHOTO: MAURITIA GÖBL/SHUTTERSTOCK/STOCKPHOTO.COM  
PHOTO: SHUTTERSTOCK/STOCKPHOTO.COM

**G**anz Italien ist von Touristen besetzt. Ganz Italien? Nein, es gibt sie noch, die Geheimtipps, die ursprünglichen Gegenden, die nicht so überlaufen sind. Wo Weinbauern Fremden wie Freunden begegnen, ihnen die köstlichsten Weine der Region kredenzen und sie mit hausgemachter Pasta verwöhnen. Gerade im Herbst, wenn die Traubenlese voll im Gang ist, wirkt kein Ort geerdeter als die Basilikata. Zwischen Kampanien, Apulien und Kalabrien, auf den fruchtbaren Vulkanböden, wächst die Aglianico-Traube, von der Kenner sagen, aus ihr könne ein Barolo des Südens entstehen. Rubinrot funkelt der Wein im Glas, das mir Rosata, die Köchin des Weinguts Terre degli Svevi, auf den Holztisch stellt. Den ganzen Tag war ich bei der Weinlese dabei. Jetzt werde ich für meinen Fleiß belohnt. Der erste Schluck Wein schmeckt nach Sauerkirsche, Vanille, Thymian. „Bravo!“, sage ich und schaue in die glücklichen Gesichter der Gastgeber. Urlaub nach meinem Geschmack: die besten Genuss- und Weintipps aus drei Regionen Italiens.

Gerti Samel

Genuss-Redakteurin Gerti Samel  
Rotweintipp aus der Basilikata: Aglianico del Vulture „Serpara“, ca. 16 Euro, [www.talevino.de](http://www.talevino.de)





## FRIAUL

Der Pinot Grigio „Conti Formentini“, ein goldgelber, trockener Weißer, passt gut zu hellem Fleisch und Fisch, ca. 9 Euro, [www.dooyoo.de](http://www.dooyoo.de)



## FÜR ENTDECKER

**BASILIKATA WEINGÜTER** Terre degli Svevi in Venosa. Im Gästehaus der Kellerei gibt es Fremdenzimmer (vorher anfragen), [www.giv.it](http://www.giv.it); Cantine del Notaio in Rionero in Vulture, [www.cantinedelnotaio.it](http://www.cantinedelnotaio.it)  
**ESSEN** Vinotheken in Matera: L'Arturo, Piazza del Sedile 15, und Latteria Rizzi, Via Duni 2; Restaurant und Hotel in Barile: Locanda del Palazzo, [www.locandadelpalazzo.com](http://www.locandadelpalazzo.com)

**FRIAUL** Die schönste Weinstraße führt durch den Collio, von Gorizia bis Dolegna. **WEINGÜTER** auf dieser Strecke: Conti Formentini im romantischen San Floriano, mit Vinothek, Museum, Restaurant, Golfhotel, [www.giv.it](http://www.giv.it); Hotel und Weinkellerei Castello di Spessa in Gorizia, [www.palliwines.com](http://www.palliwines.com). Auf demselben Gelände: Feinschmecker-Restaurant La Tavernetta al Castello, Tel. 0039/0481/808228. **ESSEN** In Cormons: Enoteca di Cormons, [www.enotecacormons.com](http://www.enotecacormons.com);

**EMILIA ROMAGNA** Opera 02 di Ca'Montanari bei Modena. Der Lambrusco aus der Kellerei dieses **WEINGUTS** wird inzwischen sogar in Sterne-Restaurants in New York serviert. Mit angeschlossenem Bio-Bauernhof, Restaurant und kleinem Wellness-Resort (8 Junior-Suiten), [www.opera02.it](http://www.opera02.it). **ESSEN** Trattoria La Cassetta in Brisighella, einer der elf „citta slow“ der Region, [www.trattoria-lacassetta.it](http://www.trattoria-lacassetta.it).



## SELLERIE-RISOTTO MIT LANGUSTE

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 60 Minuten

**FÜR 4 PERSONEN** 2 aufgetaute Langusten mit einem scharfen Messer längs halbieren. Den Darm entfernen, das Schwanzfleisch im Ganzen aus der Schale lösen. Für den Fond die Schalen vom Kopf der Langusten klein hacken. 1 Möhre, 1 kleine Zwiebel würfeln, 1/4 Stange Lauch in Scheiben schneiden und alles mit den Langustenschalen in 2 EL Olivenöl bei starker Hitze anbraten. Mit 600 ml Gemüsebrühe ablöschen. 1 TL Tomatenmark, 1 halbierte Knoblauchknolle, 1 EL Zucker und 1 EL schwarze Pfefferkörner zugeben. Die Brühe 30 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen und durchsieben. Für den Risotto 1 Stange Staudensellerie würfeln, 1 gehackte Zwiebel und 300 g Risottoreis in 2 EL Olivenöl andünsten. Mit etwas Langustenfond und etwas Weißwein ablöschen und umrühren. Den Sellerie hinzugeben. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren garen und immer nur so viel Fond nachgießen, dass der Reis bedeckt ist. Sie benötigen etwa 400 ml Langustenfond und 200 ml trockenen Weißwein. Zum Schluss mit 100 g Parmesan, 4 EL geschlagener Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Langustenschwänze mit etwas Olivenöl von jeder Seite 6 Min. braten. Den Risotto auf die Teller verteilen und das Fleisch in den gewaschenen Schalen daraufsetzen.

GENUSS



## EMILIA ROMAGNA

Der prickelnd herbe Lambrusco „Opera Rosa“ schmeckt zum Aperitif und zur Pasta, ca. 12 Euro, [www.opera02.it](http://www.opera02.it)



### SPAGHETTI VONGOLE

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 30 Minuten

**FÜR 4 PORTIONEN** 1 Schalotte und 1 Knoblauchzehe fein hacken. 1 Frühlingszwiebel quer in Scheiben schneiden. 800 g Venusmuscheln (Vongole) waschen. Offene Muscheln wegwerfen. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin Schalotte, Knoblauch und Frühlingszwiebel andünsten. Muscheln dazugeben, mit 200 ml trockenem Weißwein ablöschen. Salzen, pfeffern und zugedeckt 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Muscheln sich öffnen. Muscheln herausheben, geschlossene Muscheln wegwerfen. Legen Sie einige Muscheln in der Schale beiseite, von den anderen lösen Sie das Fleisch aus. Den Kochsud in einen anderen Topf umschütten und bei starker Hitze in 10 Min. reduzieren. 2 EL kalte Butter einrühren, salzen, pfeffern und mit gezupften Blättchen von Zitronenmelisse würzen. Spaghetti bissfest kochen, zusammen mit den Nudeln in der Sauce schwenken und servieren



### CUCINA ITALIANA

WEITERE KÖSTLICHE REZEPTE aus allen Regionen Italiens finden Sie in „Cucina Italiana. Kochkurs für Genießer“. Wie in einem richtigen Kochkurs zeigen Profiköche die Grundzubereitung für Pasta, Risotto und viele andere Spezialitäten. Teubner, 39,90 Euro