



Bekannter als Montepirollo: Spaghetti Bolognese.

GESEGNETE EMILIA ROMAGNA

Noch bis zum 22. Juni ist die gesegnete Emilia Romagna zu Gast im Restaurant **PUNTO** im Seedamm Plaza. Aus dieser italienischen Region kommen nicht nur die berühmten Filmhelden Don Camillo und Peppone, sondern auch eine Reihe ebenso bekannter Spezialitäten wie der Balsamico von Modena, der legendäre Parmaschinken oder die Spaghetti Bolognese. Wesentlich weniger bekannt dürfte die Vorspeise Pinzimonio sein, reifes Gemüse mit Olivenöl, Pfeffer und Salz, oder aber die Lammkeule Montepirollo, die gegart, paniert und gebacken wird. Solche Gerichte dürften tatsächlich – da wird wohl auch ein strenger Katholik wie Don Camillo zustimmen – eine Sünde wert sein. (boe)

Pfäffikon, Seedammstr. 3

Tel. 055 417 17 17, www.seedamm-plaza.ch
Hauptgänge 37–66 Fr., kein Rauch vor 22 Uhr.

GIPFEL AM SÜDLICHSTEN ZIPFEL

Auf Fisch setzt in der Regel das **RIVA** am südlichsten Zipfel Zürichs in Wollishofen. Nicht nur: Ab sofort wird jeden Sonntag wieder ein Brunchbuffet aufgebaut, dort findet der Gast weitaus mehr als nur Meeresfrüchtesalat und Hummerterrine. Das hat mit seinen 49 Franken zwar seinen Preis, dafür ist bei gutem Wetter ein Platz auf der wunderbaren Terrasse inbegriffen. Wie heisst es selbstredend auf dem Flyer? Die Platzzahl ist beschränkt. (boe)

Zürich, Seestr. 457

Tel. 044 487 14 14, www.theriva.ch
Jeden So 11–14 Uhr.

ABKÜHLEN MIT KAFFEE?

Eine schöne Terrasse hat auch das Restaurant **GRÜNTAL** in Wipkingen. Die ist zwar ziemlich klein, aber bekannt für die selbst gemachte Kaffeeglace, die dort serviert wird. Wer also nach dem Besuch des unteren Letten noch Lust auf Süßes hat, dürfte an der Breitensteinstrasse auf seine Kosten kommen – und spätestens dort auch zur ersehnten Abkühlung. (boe)

Zürich, Breitensteinstr. 21

Tel. 043 960 37 73, www.gruental-restaurant.ch
Di–Sa 18–24 Uhr. Separater Nichtraucherbereich.

Von David Meili

NOCHMALS TINTENFISCH

Meine Frau ist gebürtige Portugiesin und kocht nach einem handgeschriebenen Kochbuch ihrer Familie. Dank dieses Buches lernte ich eines meiner Lieblingsgerichte selbst zuzubereiten: Ein bis zwei grosse Tintenfische werden ausgenommen und relativ lange gekocht. Man gibt etwa 1–2 Würfel «Marisco» bei, ein Geschmacksverstärker von Knorr. Das Tier muss eine tiefrote Farbe bekommen. Dann werden die Tentakel abgetrennt und paniert. Der Körper wird in Würfel geschnitten und mit «Parboiled Rice» und etwas Zwiebeln zu einem so genannten «Arroz da Poko» vermischt. Darüber legt man die gebackenen Tentakel. Ich finde das Gericht interessant, weil es mit einfachen Mitteln zwei verschiedene «Welten» zusammenführt. Wie Sie richtig bemerkt haben, haben zuvor tiefgekühlte Tintenfische eine weichere Konsistenz, doch frisch gefangen in der Heimat meiner Frau sind sie natürlich unübertrefflich.



Von Regina Altorfer

ZWEI QUITTENREZEPTE

Bald ist wieder Quittensaison, hier noch zwei Rezepte:

QUITTENCHUTNEY

Wir brauchen 1 kg Quitten gerüstet, in kleinen Würfeln; 350 g Zucker, 2 dl Weisswein, ca. 1 gehäufter EL Safranfäden, ¼ bis ½ TL Zimtpulver, Zitronensaft nach Geschmack, 4 Peperoncini (ich nehme getrocknete, angeschlitzte).

Alles miteinander zugedeckt köcheln lassen, bis die Quitten weich sind. Dann den Deckel wegnehmen und die Flüssigkeit bis zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Heiss in luftdichte Gläsern einfüllen. Das Chutney ist relativ lange haltbar und wird wie Preiselbeeren als Zugabe zu Patés und Pasteten verwendet.

PERSISCHE QUITTEN

4 Quitten waschen, das obere Fünftel samt Stiel abschneiden und zur Seite legen. Kerngehäuse entfernen und die Quitten so weit wie möglich aushöhlen; das Fruchtfleisch hacken und beiseite stellen. 50 g gelbe Linsen in Salzwasser 30 Min. kochen, abtropfen lassen. In einem Pfännchen 2 dl Gemüsebouillon, 2 EL Zucker, 3 EL Zitronensaft, ¼ TL Zimt und ¼ TL Safranfäden aufkochen lassen. Ebenfalls beiseite stellen. 2 gehackte Zwiebeln und 2 gehackte Knoblauchzehen in Öl dünsten, 300 g Lammhackfleisch zugeben, alles kurz anbraten. ½ EL Tomatenmark beifügen, Linsen und gehacktes Fruchtfleisch daruntermischen, pfeffern und salzen. Dann die Quitten in eine feuerfeste Form stellen, mit dem Hackfleisch füllen. Die gewürzte Bouillon in und um die Quitten giessen, die Quittendeckel aufsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 1–1½ Stunden backen. Im Originalrezept werden Fladenbrot und Joghurt dazu empfohlen, ich mache Pilawreis dazu.

Ich danke den beiden Lesern ganz herzlich für ihre Zuschriften.

Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «Züritipp», Postfach, 8021 Zürich
Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch

Von Erica Herrmann

LEBERLI

Ihr Rezept für Leberli habe ich sofort ausprobiert. Es hat wunderbar geklappt und auch geschmeckt. Meine Frage: Warum soll man zuerst die Pfanne erhitzen und dann erst das Öl hineingeben?

Ganz einfach: Weil sonst das Öl verbrennt, bevor die Pfanne genügend heiss ist. Deshalb gilt bei gebratenem Fleisch immer: 1. Pfanne erhitzen, 2. Öl erhitzen und erst 3. das Fleisch dazugeben.

Von Tanja Fischbach

CARAMELISIERTE TOMATEN

Ich würde mich freuen, bei Ihnen ein Rezept für caramelisierte Tomaten zu lesen.

Gerne erfülle ich diesen Wunsch:

TOMATENSTEAK

Zutaten: 4 grosse Tomaten, 1 KL Zucker, 1 EL Aceto balsamico, Salz, 1 EL Butter, Olivenöl.

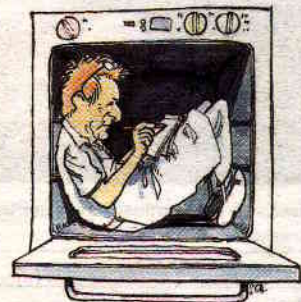
Zubereitung: Grosse Tomaten (Cuore di bue, Berner Rose) im kochenden Wasser schälen, Fliege und Störzen vollständig rausnehmen. Kreuzweise einschneiden, Zucker, Butter, Salz, Balsamico ins so entstandene Loch geben. 6–8 Std. bei 90 Grad in den Ofen geben. Die Tomaten umdrehen und auf ein Lochblech geben. Den entstandenen Jus einkochen und mit Olivenöl eine kleine Sauce machen. Die Tomaten damit einpinseln und mit einem Ring zu einem Steak formen.

Von E. und M. Clerc

TINTENFISCH

Können Sie uns Ratschläge betreffend Zubereitung der verschiedenen Tintenfische (Sepien, Kalmare, Kraken) geben? Wir wissen nur, dass man eine Unterart nur sehr kurz in die Pfanne geben soll, während wir uns an einen wunderbar zarten Tintenfisch in einem süditalienischen Restaurant erinnern, der eine Stunde lang geköchelt worden war. Für welche Art Tintenfisch eignet sich welche Zubereitung?

Ich liebe Tintenfische auch, aber Ihre Frage ist in allen Details recht kompliziert zu beantworten. Grundsätzlich kocht man alle Sorten gleich. Es gilt: je jünger und kleiner, desto zarter die Tiere. Und je zarter, desto kürzer die Garzeit. Die Kleinsten werden am zartesten, wenn man sie nur ein paar Sekunden erhitzt, bis sie weiss werden. Grosse Tintenfische werden zarter, wenn man sie zuerst tiefgefriert. Man kann sie auch nur kurz garen oder, wie von Ihnen beschrieben, längere Zeit in einer Sauce schmoren. Dazwischen sind sie eine Zeitlang gummig.



Auf Ihre Anregungen und Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion «Züritipp», Postfach, 8021 Zürich
Oder: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch