



PARMESAN ÜBER ALLES ?

Auch wenn der Parmesan der sogenannte „König der Käse“ ist, passt er nicht ideal zu jeder Vorspeise und jedem Gemüse. Arbeiten wir auf gezielte Kombinationen hin, die unsere Gerichte einmalig machen.

Nutzen wir den aktuellen Trend zu charaktvollen Gerichten, um ihnen durch die gezielte Käseauswahl ein neues Gesicht und ein neues Wesen zu geben. Oft sind es kleinen Nuancen, territoriale Verbindungen (z.B. Kartoffeln mit Graukäse) oder ganz neue Kombinationen (z.B. bei Nudelfüllungen oder beim idealen Paar Käse-Gemüse), die spannende neue Gerichte entstehen lassen. Sei es in harmonischem Einklang mit den anderen Zutaten oder ganz im Gegenteil, durch eine charakteristische Eigenschaft des Käses, der so einen, SEINEN besonderen Akzent setzt.



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

Meine Auswahl an erprobten Rezepten:

- Alpkäsefonduta in Kartoffelteigtaschen gefüllt (territoriale Verbindung)
- Graukäse zerbröselst mit zerstampften Kartoffeln und Kümmel in Roggenteigtaschen gefüllt (ursprünglich)
- Ravioli mit Pilzen und Blauschimmelkäse (Blauschimmel erinnert meist an Pilze)
- Gran Sardo Schafskäse mit Artischocken in Cannelloni (Edelsüße Schafmilch in Kombination mit der edlen Bitternis der Artischocke)
- Kürbisravioli mit geräucherter Ricotta (Geschmacklicher Kontraste aber gleiche Konsistenz)
- Tortelloni mit Borlotti Bohnen und Bagoss (ein rustikales Paar)
- Tortelli mit Radicchio und Verzin (bitter-süße Verführung)
- Raviolithaler mit Castelmagno und schwarzem Trüffel (Piemont total)
- Dünne Cannelloni mit Spargeln und Montébore (Spargelnuancen widerspiegeln sich im Montébore)
- Kapuzinerkappen mit Schwarzplenten und Südtiroler Alpkäse (Südtirol im Doppelpack)
- Vollkorncannelloni mit gereiftem Bergkäse (originell)
- Rohnenteigtaschen mit Edelziegenkäse (erdig-edle Kombination)
- Ravioli mit Mozzarella und getrockneten Tomaten (mediterrane Komposition)
- Raviolo mit Melanzane, Ragusano und schwarzen Oliven (Geschmäcker einer Insel)
- Halbmonde mit Piacentinum und Peperoni (geniales, farbiges, sizilianisches Feuerwerk)

Mein Lieblingsgericht zum Nachkochen:

Vorspeise bestehend aus 5 Ravioli; das Erste mit einer Füllung aus mildem Käse und dann steigern wir Stück für Stück die Intensität und Ausdruckskraft des Käses für die Füllungen.

Der Gast wird angenehm überrascht sein, der Sommelier kann präzise Weinempfehlungen geben und die Küche profiliert sich durch ihre Einzigartigkeit – Erfolg auf der ganzen Linie.

Guten Appetit!

HANSI