

Tine Giacobbo
Jetzt müsst ihr selber kochen

A
B
D
F
H
U

Echtzeit

2 kleine Zwiebeln**1 Bund Zitronenmelisse****1 Bund Thymian**

Backofen vorheizen auf 200 Grad. Zitronen mit lauwarmem Wasser waschen, mit einem Sparschäler schälen und halbieren.—Hände salzen, pfeffern und mit Bratbutter einreiben. Das Ganze an das Huhn weitergeben. Dazwischen mal eine Zitrone über dem Geflügel auspressen und es weiter einreiben.—Einige Zitronenschalenfetzen unter die Pouladenhaut schieben. Das Innere des Huhns salzen und pfeffern. Hände gut waschen, dann die restlichen Zitronen auf dem Küchentisch kräftig flach drücken. Gerade so fest, dass sie leicht platzen. In die Bauchhöhle füllen. Zwiebeln, Thymian und Zitronenmelisse dazugeben und den Bauch verschliessen.—Pouarde auf ein Backblech setzen und ungefähr 90 Minuten im Ofen braten.—Die Maispouarde ist dann fertig, wenn kein rosa Wasser mehr aus dem Bauchinneren läuft. Dazu das Huhn mit einer Fleischgabel kurz aufspiessen und schräg halten.

Tine: Wenn Sie noch nicht genug von der Zitrone haben, dann empfehle ich einen Salat von Cedri oder Amalfi-Zitronen, die Sie mit der Schale essen. In sehr durchsichtige Scheiben schneiden, salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Maispouardenbrüstchen mit Mönchsbart

Für 6 Personen

6 Maispouardenbrüstchen**50 g Bratbutter****1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten****Pfeffer****2 Bund Barba di Frate (Mönchsbart), Wurzeln abgeschnitten****2 rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten****Kräuteröl, zum Dünsten****100 g Butter**

Die Brüstchen salzen. Bratbutter in einer Bratpfanne schmelzen und die Brüstchen mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Bei niedriger Temperatur – es muss wie ein nie enden wollender

Nieselregen klingen – so lange auf der Haut liegen lassen, bis diese knusprig ist.—Brüstchen wenden und die Zwiebeln dazulegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Haut knusprig bleiben soll, auf keinen Fall einen Deckel auf die Pfanne legen.—Mönchsbart und rote Zwiebeln in einer Bratpfanne mit etwas Kräuteröl weich dünsten, salzen. Butter zugeben, schmelzen und den Mönchsbart darin wenden.

Malagaparfait

Für eine Terrinenform von 1 Liter Inhalt

*—Muss 6 Stunden gefrieren

3 Eigelb**120 g Zucker****2 Vanillestängel, längs halbiert, Mark herausgekratzt****3 Eiweiss****5 dl Greyerzer Doppelrahm****2,5 dl Malaga**

Eigelb, Zucker und Vanillemark sehr hell schlagen. Doppelrahm und Malaga fest aufschlagen. Unter die Eimasse heben. Eiweiss sehr fest aufschlagen. Darunterheben. Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Im Tiefkühler 6 Stunden gefrieren lassen.

*—Dazu kalt gerührte Heidelbeeren (Seite 79).

Malfatti

Sowohl im Tessin als auch in Norditalien tragen kleine, lockere Knödel den Namen Malfatti. Von diesen haben wir in den «Alpenrose»-Jahrzehnten mindestens eine halbe Million hergestellt.

Für 10 Bällchen

500 g Ricotta**2 Eier****1 grosse Prise Salz****180 g Mehl****130 g feinster Sbrinz, gerieben**

*—Für die Sauce

1 dl Weisswein**1 kleine Zwiebel**



Malfatti (Seite 122) mit Spinat

6 dl Vollrahm

50 g Butter

1 TL Maizena, in etwas kaltem Wasser aufgelöst

Noch etwas Sbrinz, zum Bestreuen

Ricotta mit einem Handmixer homogen schlagen. Eier und Salz dazugeben. Mehl und Sbrinz im Sturz dazugeben und alles sehr gut mischen.—Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einer Glacezange Bällchen formen und nach und nach ins Wasser setzen. Sobald die Bällchen obenauf schwimmen, ungefähr 12 Minuten pochieren.—Für die Sauce Weisswein mit der Zwiebel aufkochen und so lange köcheln, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist.—Rahm dazugeben und kurz alles miteinander kochen lassen. Butter einrühren und mit Maizena abbinden. Mit Salz abschmecken. Die fertige Sauce auf die Teller verteilen und 2–3 Malfatti hineinsetzen und mit Sbrinz bestreuen.

※—Die Malfatti schmecken mit vielen Saucen gut. Trüffelrahm (Seite 206), Steinpilzsauce (Seite 200), Eierschwämmlisauce (Seite 42) oder Tomatensauce (Seite 205).

Maluns

Maluns ist ein traditionelles Bündner Bauerngericht, das urkundlich zum ersten Mal im Jahr 1758 erwähnt wurde.

Für 4 Personen

※—Kartoffeln müssen am Vortag gekocht werden

1 kg mehlige Kartoffeln, ungeschält

300 g Mehl

100 g Bratbutter

100 g Butter

Kartoffeln in der Schale einen Tag vorher kochen.—Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Mehl darunter mischen. Bratbutter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Kartoffelmasse unter ständigem Wenden braten. Butterflocken darüber verteilen und mit einer Holzkelle in der Masse stochern, bis das Ganze körnig geworden ist.

Tine: Ich mag die Maluns zu Zwetschgenkompott (Seite 108), aber auch mit Quittenschnitzen, als ein süßes Znacht.

Maluns mit Mais

Für 5 Personen

※—Muss einige Stunden quellen

500 g grobe Polenta (Bramata)

3 dl Milch

300 g mehlige Kartoffeln, in der Schale gekocht

120 g Butter

Salz und Pfeffer

Polenta mit der Milch verrühren und einige Stunden quellen lassen.—Kartoffeln schälen. Mit einer Röstiraffel reiben und unter die Polenta rühren.—In einer Bratpfanne etwas Butter schmelzen. Die Masse langsam braten und immer wieder Butter zugeben, bis sie goldbraun ist. Mit einer Holzkelle in der Masse stochern, bis das Ganze körnig geworden ist. Salzen und pfeffern.—Schmeckt gut zu einem Salat oder zu Ragout.

Tine: Unsere Schweizer Alternative zu Bulgur. Lässt sich genau gleich verwenden. Kalt mit Tomaten, Gurken, Oliven und anderem, war es auch unser Sommersalat.

Mandarinensorbet

Für 10–12 Personen

3,5 dl Mineralwasser

200 g Zucker

2 Mandarinen

4 dl Mandarinensaft, frisch gepresst von ungefähr 12 Mandarinen

1 Zitrone, frisch gepresst

1,5 dl Mineralwasser und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Zuckersirup in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.—Schale von zwei ungespritzten Mandarindli so abschälen, dass kein weisses Fleisch an den orangen Schalen bleibt. Diese in den Zuckersirup legen.—Mandarinens-, Zitronensaft und das restliche Wasser verrühren. Sirup durch ein Sieb gießen und zum Saft geben. In der Glacemaschine fertigstellen.

Tine: Das Sorbet schmeckt am besten direkt aus der Maschine.

Zum Glück gibt es Tine Giacobbo. Sie hat während 22 Jahren in der «Alpenrose» vorgezeigt, wie man jedes Gericht, so einfach es auch sein mag, zu einer Köstlichkeit mit Herkunftsgarantie verdichtet. Nirgendwo und von niemandem sonst ist die Schweizer Küche mit derselben Hingabe geliebt, gepflegt und neu erfunden worden wie im Kultlokal in Zürichs Westen.

Dieses Buch ist die beste Erinnerung an die «Alpenrose». Ein Stück Kulturgeschichte. Ein Köchinnenleben. Es enthält 536 Rezepte. Darunter auch solche von Patrizia Fontana, weil Tine deren Ravioli für die allerbesten hält.

Einziger Unterschied zu früher, als man bei ihr einen Tisch bestellte: «Jetzt», sagt Tine mit diesem Buch, »müsst ihr selber kochen.»



Echtzeit Verlag

ISBN 978-3-905800-75-3



9 783905 800753