

Rezepte von Spitzenköchen aus dem Tessin/Schweiz

## **Mediterrane Küche mit Tessiner Handschrift**

*(Pressemeldung übernommen von Tessin Tourismus)*

**Gutes Essen steht für Lebensgenuss. Ob regionale Spezialitäten probieren, neue Kreationen entdecken oder in einem Michelin-Stern-Restaurant speisen - der kulinarische Aspekt spielt für viele Reisende eine große Rolle. Das Tessin besitzt eine reiche Tradition in der Gastronomie und im Weinanbau. Geprägt ist die Küche von den kulinarischen Besonderheiten des südlichen Voralpenlandes, vor allem der Lombardei. Dennoch kann man die typischen Gaumenfreuden des Tessins als eigenständige lokale Küche bezeichnen, da sie auf regionalen Erzeugnissen basieren. Denn ob im sternegekrönten Gourmetlokal oder im urigen Grotto, Tessiner Köche setzen auf die Verwendung von regionalen Produkten. Die mediterrane Küche mit Tessiner Handschrift ist einzigartig und ein wichtiger Reisegrund für Feriengäste in der italienischen Schweiz. Folgende Rezepte zum Nachkochen von Tessiner Spitzenköchen bringen kulinarische Genüsse ins Wohnzimmer und machen vorab schon Appetit auf die nächsten Ferien in der Sonnenstube der Schweiz. [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)**



### **Mattias Roock - Risotto del nostro orto**

Mattias Roock steht seit 2017 als Küchenchef am Herd des Tessiner Fünfsternehotels Castello del Sole Beach Resort & Spa in Ascona und überzeugt mit seiner Küche nicht nur die Gäste. So wurde er innerhalb kurzer Zeit mit einem Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkten im Gourmetrestaurant «Locanda Barbarossa» ausgezeichnet. Das Castello del Sole ist umgeben von dem zum gleichen Besitz gehörenden, 150 Hektar großen

Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia. Neben der Produktion von Wein und Getreide widmet sich dieser auch dem Reisanbau. «Loto» heißt die kleinkörnige Risottosorte, die hier, auf dem nördlichsten Reisfeld in Europa und gleichzeitig weltweit, wächst. Von diesem Qualitätsprodukt profitiert Mattias Roock auch in seiner Küche. Für zu Hause empfiehlt er deshalb ein Rezept mit Risotto «Loto», frischem Spargel und Tessiner Merlot. Risotto und Wein können übrigens unter [terreniallamaggia.ch](http://terreniallamaggia.ch) bestellt werden. Zum Rezept geht es hier: [ticino.ch/r15](http://ticino.ch/r15), [www.castellodelsole.com](http://www.castellodelsole.com)

*Foto (download): Sternekoch Mattias Roock vom Tessiner Gourmetrestaurant Locanda Barbarossa verwendet Risotto-Reis aus dem umliegenden Anbaugebiet - dem nördlichsten weltweit*

Bildnachweis: Castello del Sol



### **Marco Campanella - Tomatentartar, mediterran leicht**

Seit Sommer 2017 überrascht Marco Campanella als Küchenchef im Restaurant La Brezza im luxuriösen Fünfsternehotel Eden Roc in Ascona mit einer leichten, pffiffigen und mediterranen Küche. Er gilt als großes Nachwuchstalent, seine Küche ist mit einem Michelin-Stern sowie 17 Gault-Millau-Punkten gekürt. Für Feinschmecker, die zu Hause ein Gericht aus

Campanellas Feder nachkochen und sich damit an den Lago Maggiore träumen möchten, hat er ein Tomatentartar-Rezept bereitgestellt. Zum Rezept geht es hie: [ticino.ch/r12](http://ticino.ch/r12), [www.edenroc.ch](http://www.edenroc.ch)

*Foto (download): Nachwuchstalent Marco Campanella serviert als Küchenchef des Tessiner Restaurants La Brezza ein mediterranes Tomatentartar. Bildnachweis: Tschuggen Hotel Group*



### **Rolf Fliegauf - Dreigängiger Genuss mit Lamm und Felchen**

Das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Ecco im Luxushotel Hotel Giardino in Ascona gehört seit Jahren zu den Top-Adressen für Feinschmecker. Küchenchef Rolf Fliegauf war der jüngste Koch, der je mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Was macht seine «Aromaküche» aus? Sie besteht aus einer hochfeinen Mischung aus

Handwerkskunst und Individualität, verbindet dabei regionale Bodenständigkeit mit einem internationalen Stil. Zum Nachkochen schlägt er ein Drei-Gang-Menü vor: Felchen aus dem Lago Maggiore als Vorspeise ([ticino.ch/r18](http://ticino.ch/r18)), Lamm mit Tessiner Polenta als Hauptgang ([ticino.ch/r17](http://ticino.ch/r17)) und Tessiner Schafsjoghurt mit Granny-Smith-Apfel als süßen Abschluss ([ticino.ch/r19](http://ticino.ch/r19)). [www.giardino.ch](http://www.giardino.ch)

*Foto (download): Das Drei-Gang-Menü mit Lamm und Felche repräsentiert die Aromaküche von Chefkoch Rolf Fliegauf aus dem Tessiner Restaurant Ecco*

*Bildnachweis: Hotel Giardino Ascona/Tania Quispe*



### **Andrea Cingari - Hausgemachte Cappelletti**

Das Ticino hat einige magische Orte zu bieten, zu denen die traditionellen Grotti mit Sicherheit zählen. Das Ristorante da Enzo (16 Gault-Millau-Punkte) in Ponte Brolla ist eines davon, eine Tessiner Institution und gleichzeitig Treffpunkt für Feinschmecker. Am Eingang des Maggiatals liegt es eingebettet in die wilde Landschaft, welche das mediterrane Klima mit der Rauheit der Alpen verbindet. Ein idealer Ort, um

kulinarische Höhenflüge zu genießen, die von einer mediterranen Küche kombiniert mit frischen Produkten aus dem Tessin beeinflusst ist. Andrea Cingari ist ein kreativer Küchenchef und verwöhnt Gourmetliebhaber mit den Aromen von frischen und saisongerechten Produkten, welche auf der großen Terrasse unter freiem Himmel serviert werden. Sein Rezept für zu Hause sind hausgemachte Cappelletti, gefüllt mit Ricotta und verfeinert mit schwarzem Pfeffer, beides aus dem Maggiatal. Zum Rezept geht es hier: [ticino.ch/r14](http://ticino.ch/r14), [ristorantedaenzo.ch](http://ristorantedaenzo.ch)

*Foto (download): Küchenchef Andrea Cingari vom Tessiner Ristorante da Enzo, das mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde, empfiehlt für die heimische Küche ein Capelletti-Rezept*

*Bildnachweis: Grotto da Enzo*



### **Frank Oerthle - Jakobsmuscheln mit Safran, Paprikasoße und Kalamansi-Sorbet**

Nur wenige Schritte vom Grand Hotel Villa Castagnola entfernt, befindet sich direkt am Luganer Seeufer das zum Fünfsternehotel gehörende Restaurant Galleria Arté al Lago (1 Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte) mit seinem prachtvollen Blick über den Golf von Lugano. In dem aussergewöhnlichen Ambiente werden im halbjährlichen Turnus Werke und Skulpturen

zeitgenössischer Künstler von internationalem Renommee präsentiert. Kunstvoll ist auch die Gourmetküche von Chefkoch Frank Oerthle, der seine Gäste mit erlesenen Köstlichkeiten und delikaten Kreationen überrascht, die nicht nur die Geschmackssinne ansprechen. Sein Steckenpferd sind spektakuläre Gerichte aus seiner auf Seefisch und andere Meeresfrüchte spezialisierten Speisekarte. Für die heimische Kreativküche empfiehlt er deshalb Jakobsmuscheln mit Safran, Paprikasoße und Kalamansi-Sorbet. Zum Rezept geht es hier: [ticino.ch/r13](http://ticino.ch/r13), [www.villacastagnola.com](http://www.villacastagnola.com)

*Foto (download): Die Jakobsmuscheln mit Safran, Paprikasoße und Kalamansi-Sorbet sind Teil der Gourmetküche von Frank Oerthle aus dem Tessiner Restaurant Galleria Arté al Lago*

*Bildnachweis: Grand Hotel Villa Castagnola/Liliana Lafranchi*



### **Domenico Ruberto - Linguine di Gragnano**

I Due Sud ist der Name des vom Gault-Millau mit 16 Punkten ausgezeichneten Restaurants, in dem Küchenchef Domenico Ruberto im traditionsreichen Luxushotel Splendide Royal in Lugano auf eine kulinarische Reise einlädt. Der Name ist gleichzeitig Programm, denn der aus Italien stammende Chefkoch verbindet auf vortreffliche Weise die traditionelle Küche seiner kalabrischen Herkunft mit der Küche des Tessins,

wo er sich beruflich niedergelassen hat. Dabei legt er großen Wert auf saisonale Zutaten, aus denen er köstliche, mediterran inspirierte Gerichte zaubert. Sein Rezepttipp für zu Hause sind Linguine di Gragnano mit Tomatenessenz und geräuchertem Ricotta. Zum Rezept geht es hier: [ticino.ch/r16](http://ticino.ch/r16), [www.splendide.ch](http://www.splendide.ch)

*Foto (download): Chefkoch Domenico Ruberto aus dem I Due Sud im Tessin lädt mit seinen Linguine di Gragnano auf eine kulinarische Reise in seine kalabrische Heimat ein*  
*Bildnachweis: Hotel Splendide Royal Lugano*

### **Tessiner Rezepte zum Nachkochen für zu Hause**

Diese und weitere Rezepte zum Nachkochen finden sich auf [ticino.ch/rezepte](http://ticino.ch/rezepte). Die Tessiner Produkte dazu können online bestellt werden, zum Beispiel unter [terreniallamaggia.ch](http://terreniallamaggia.ch) oder [genuinity.ch](http://genuinity.ch). Den passenden Wein gibt es im Onlineshop von [ticinowine.ch](http://ticinowine.ch) mit einer großen Auswahl an Tessiner Weinproduzenten für jeden Geschmack.

### Weitere Auskünfte

Ticino Turismo

Via C. Ghiringhelli 7 CH-6501 Bellinzona Fon +41 91 8257056 [media@ticino.ch](mailto:media@ticino.ch) [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)

### **Pressekontakt**

---

#### **Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

[tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

#### **Ariane Husung**

+49 8807 21490-16

[ariane.husung@hermann-meier.de](mailto:ariane.husung@hermann-meier.de)

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)