



SCHWEIZ
WINE & DINE

MATTIAS ROOCK



Welches Ihrer Gerichte ist Ihr Signature dish?

Jeder Koch denkt immer, dass das Gericht, welches er am liebsten kocht, sein Signature dish sei. Aber eigentlich ist es das Gericht auf der Karte, das die Gäste am häufigsten bestellen. In der Locanda Barbarossa ist das Menü «Sapori del nostro orto» der Renner. Immer im Menü: unser Risotto, das wohl lokalste und nachhaltigste des ganzen Planeten. Der Reis, Weisswein und sogar Safran: alles aus dem eigenen Anbau. Der Käse – ein 24 Monate lang gereifter Sbrinz – ist aus der Schweiz, genauso wie die Seeforelle aus dem Lago Maggiore. Für diesen, sowie andere Klassiker, nehmen die Gäste gerne die Reise auf sich.

Welche Zutat werden wir niemals auf Ihrer Karte finden?

Lakritze – den Geschmack von Süssholz, habe ich als Kind schon nicht gemocht.

Ist auf dem Niveau der Sterneküche zu kochen Handwerk oder Kunst?

Ich bin für eine klassische Reihenfolge: Zuerst kommt das Handwerk, dann folgt die Kunst. Mein Spruch für mein Team in diesem Zusammenhang lautet: «Können ist, wenn Glück zur Gewohnheit wird». Es reicht eben beim Kochen nicht, wenn einem ein grosser Wurf gelingt, den man nicht reproduzieren kann. Es heisst ja eigentlich Handwerkskunst ...

Wenn Sie sich eine Person der Zeitgeschichte aussuchen dürften, um sich mit ihr zum Dinner zu treffen: Welche Person wäre das und in welches Restaurant würden Sie gehen?

Ich würde gerne in ein anderes Zeitalter eintauchen und mit Hugh Hefner als meinem Tischherrn plaudern, während wir an der Tafel zum ersten Mal Filet Wellington* essen. Ich kann mir vorstellen, dass Hugh Hefners** Dresscode – Bademantel und Kapitänsmütze – in dieser Runde bestimmt Anlass für witzig-polarisierende Gespräche gäbe. www.castellodelsole.com (SH)

*Seinen Namen verdankt das Filet dem 1. Duke of Wellington.

Es handelt sich um ein Rinderfilet, ummantelt mit einer Duxelles (Püree aus gehackten Champignons) im Blätterteigmantel.

**Hugh Hefner, Gründer und Chefredakteur des Männermagazins Playboy



Sergio Bassi
Maitre in der Locanda
Barbarossa

FOOD-PAIRING

IL CASTAGNETO

Unsere Chardonnay-Rebe wird in Ascona und in Locarno angebaut. Dank der warmen und trockenen Sommer entsteht ein feines und exquisites Produkt, das in neuen französischen Barrique-Fässern zu diesem köstlichen Tropfen vergärt. Zitrusfrüchte, Ananas und eine leichte Boisée-Note – gepaart mit einem Röstaroma – zeichnen diesen Wein aus.

In unserem Rezept enthalten sind Zitrusfrüchte und Rettich, hierzu passt der Il Castagneto sehr gut. Sergio Bassi, Maitre in der Locanda Barbarossa, ist vom Schweizer Gourmetführer Gault-Millau zum «Gastgeber des Jahres 2021» gekürt worden. Wie keinem Zweiten gelingt es ihm, den Gästen des Castello del Sole gemeinsam mit Küchenchef Matthias Roock ein kulinarisches Erlebnis der Sonderklasse zu bieten.



FONDUE-ZAUBER IM STROZZI'S STRANDHAUS

Herrliberg: Anfang November verwandelt sich das Strandhaus Strozzi's zu einem Fonduechalet. Neben dem klassischen «Chäsfondue Strandhuus» und «Fondue Chinoise» stehen «Alpe füür» mit frischen Chilis und «Morchle Traum» auf der Speisekarte. Das Ambiente direkt am Zürisee mit Kerzen, Fellen, offenem Feuer und erleuchtetem Tannenbaum zaubert augenblicklich eine romantische Stimmung. Das Chalet ist von Anfang November 2021 bis Ende Januar 2022 geöffnet. www.strozzis.ch