

Jetzt neu auf www.schweizerfleisch.ch/gastro

Bad Bubendorf

Im Restaurant Tre des Design-Hotels Bad Bubendorf bei Liestal kocht Gianluca Garigliano seit Neustem unter einem Michelin-Stern. Sein Ehrgeiz und seine Passion sind vorbildlich.



Das «Tre» bietet italienische Küche auf hohem Niveau, denn «filigran, stets ausgetüftelt» sind die Kreationen des Küchenchefs Gianluca Garigliano gemäss dem Restaurationsführer «Basel geht aus, 2011».

Der Hotelier und Gastgeber Roland Tischhauser ist ein begeisterter Berufsmann, der sich über den Erfolg seines jungen Küchenchefs zu Recht freut. «Er wollte einen Stern und wir haben die Rahmenbedingungen dafür geschaffen», sagt Tischhauser. «Aber das heisst nicht, dass das Restaurant nicht rentieren müsste.» Dies sei nur deshalb etwas einfacher, weil das «Tre» in aller Regel täglich Restaurationsgäste aus dem Hotel habe.

«Ich arbeite vor allem mit Filet», sagt Gianluca Garigliano über seinen Umgang mit Fleisch. Unser hungriges Auge erspäht aber auf der Karte ein Gericht, das diese Aussage zumindest etwas relativiert: Lammilken, -bauch und -filet mit umbrischem Bohnenragout und Polenta. Die Bestellung ist rasch gemacht, aber weniger rasch ausgeführt, weshalb wir vorher die Gelegenheit haben, Gariglianos Umgang mit einem Rindsfilet auszuprobieren: Mit prächtigem Biss kommt es daher, dank

Kräuterbutter würzig auf der Aussenseite und saftig im Inneren.

Wie die Milken und den Lammbauch gart Garigliano auch das Filet während einiger Zeit im Sous-Vide-Gerät. Das Rindfleisch wird bei 65 Grad während dreier Stunden ziehen gelassen, anschliessend 8 Minuten lang in der Pfanne angebraten und dann 15 Minuten im Hold-o-mat bei 57 Grad vollendet. Die Pancetta d'Agnello bleibt sogar 16 Stunden im Sous-Vide bei 63 Grad und kommt mit kräftigen Lammaromen auf den Teller. Sie wird nur ganz am Ende scharf angebraten, um das Fett knusprig zu machen. Auch die Milken werden sous vide bei 51 Grad gegart, denn «so bleiben sie zarter».

Garigliano kauft die Milken bei Bianchi, der sie bei einem Schweizer Bauern seines Vertrauens bezieht. Überhaupt hat der in Deutschland geborene, aber italienischstämmige und temperamentvolle Küchenchef zu Schweizer Fleisch ein gutes Verhältnis. Insbesondere beim Kalbfleisch kommt ihm nichts anderes auf den Tisch. Gleiches gilt meistens auch für Rind, obwohl gewisse Spezialitäten auch mal importiert werden. Schön, dass das bei raren



Delikatessen wie der Lammilke nicht nötig ist. Hier reicht das «Gewusst-wie», um die Gäste mit einer Schweizer Spezialität der Sonderklasse zu verblüffen.

Das «Tre» im Bad Bubendorf lohnt auch für Gastro-Insider die Reise, wenn sie wieder mal erleben wollen, was mit Engagement und Leidenschaft für die Sache alles möglich ist (und wie gut sich das macht, wenn man dazu noch eine grossartige Weinkarte besitzt).

Lassen Sie sich von Gianluca Gariglianos raffiniertem Lammrezept mit Milken inspirieren! Auf www.schweizerfleisch.ch/gastro können Sie es nachlesen.

Bad Bubendorf
Kantonsstrasse 3
4416 Bubendorf
Tel. 061 935 55 55
Fax 061 935 55 66
info@badbubendorf.ch
www.badbubendorf.ch