



Roland Tischhauser, Hotelier und Gastgeber (rechts), mit Küchenchef Gianluca Garigliano.

Spitzenküche im Baselbiet

Wer im Kanton Baselland gepflegte italienische Küche geniessen will, kann im Hotel Bad Bubendorf die «**Osteria Tre**» besuchen. Dort kocht sich ein junger Mann ganz nach oben!

Von Mauro Paoli

Nein, viel Aufhebens um seine Person macht er nicht. «Ich liebe es einfach, mit Lebensmitteln umzugehen», meint Gianluca Garigliano. Der ursprünglich aus der Region Molise (I) stammende junge Mann sorgt in der «Osteria Tre» täglich für abwechslungsreiche gastronomische Erlebnisse.

Den quirligen Chef des Hauses, Roland Tischhauser, freut's: «Die Osteria wurde innert kürzester Zeit eines der besten italienischen Restaurants der Region.» Die Gourmet-Bibel «GaultMillau» honorierte die Küchenleistungen mit 14 Punkten.

«Wir machen eine moderne, italienische Küche», erzählt der

31-jährige Gianluca, «vor allem bereiten wir alles selbst zu: Teigwaren, Saucen, Glacen. Wir achten auch auf eine zeitgemässe Ernährung: Wir verwenden bestes Olivenöl für unsere Gerichte, dafür wenig Butter. Gemüse-Variationen sind bei uns Trumpf!»

Obwohl Gianluca Garigliano aus Mittelitalien stammt, präsentiert er seinen Gästen in der Osteria Tre «Gerichte, die aus allen Regionen Italiens stammen». Legendar sind nicht nur seine Teigwaren-Spezialitäten, sondern auch seine Fisch-, Fleisch- und Meeresfrüchte-Kombinationen. Der absolute Renner bei den Gästen: die Apéro-Platte mit 10 klitzekleinen, aber fantastischen «amuse-bouche». Eine Visitenkarte des Meisters, quasi!

Tortellini mit grünem Spargel

Für 8 Personen

200 g Weissmehl, 40 g Hartweizengriess, 1 grosses Ei, 2 grosse Eigelb, 2½ El Olivenöl (20 g), 30 g Zwiebeln, 20 g Pancetta, 1 El Butter, 250 g Kartoffeln, gekocht und grobgeraspelt, 60 g Mascarpone, 1 El Thymian, geschnitten, 2 El Pecorino, gerieben

Kartoffelfüllung: Die Zwiebel schälen, Pancetta in kleine Würfel schneiden und in Butter dünsten. Kartoffel, Mascarpone, Zwiebeln, Speck, Thymian und Pecorino locker vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tortellini: Pasta-Teig knapp 1 mm dick auswallen. Rondellen von 10 cm Ø ausstechen. Je ¾ Teelöffel Füllung in die Teigmitte geben, Teigränder mit Wasser bepinseln. Die Rondellen zu Halbmonden falten, Ränder gut aufeinanderdrücken. Spitzen der Halbmonde zusammenführen und aneinanderpressen, Tortellini auf ein bemehltes Küchentuch geben.

Vom grünen Spargel die unteren Enden abschneiden, in gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Spargel in Olivenöl mit Thymian, Rosmarin und wenig Knoblauch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten

Tortellini im gesalzenen Wasser für 5 Minuten kochen, dann auf einen Teller geben mit dem grünen Spargel ausgarnieren und mit der geschäumten, braunen Butter übergiessen.



Ravioli mit Radicchio trevisano

Für 8 Personen

6 Radicchio Trevisano, 250 g Ricotta, 50 ml Balsamico, 100 g Zucker, 100 g Wasser, 150 g Parmesan, gerieben, 500 ml Geflügelfond, 100 ml Rahm, 100 g Butter, 5 Champignons, 1 Schalotte, 50 ml Weisswein, 10 Tomaten, 100 ml Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 2 Knoblauchzehen, 2 Scheiben Toastbrot oder Focaccia, 50 ml Olivenöl, 1 El gehackte Petersilie



1 Radicchio putzen, in feine Streifen schneiden, 20 Minuten in lauwarmes Wasser legen. Zucker und Wasser zu einem Karamel kochen, mit Balsamico ablöschen. Radicchio zugeben und weichschmoren, bis er fast zerfällt. Abkühlen lassen, hacken und mit der Ricotta vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Champignons und Schalotten putzen und in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erwärmen, die Champignons und Schalotten dazugeben und farblos anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und reduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen und um die Hälfte reduzieren. Rahm dazugeben, aufkochen, mit dem geriebenen Parmesan sowie der kalten Butter mixen. Passieren.

3 Tomaten blanchieren, Haut abziehen und Kerngehäuse entfernen. Tomaten auf ein Backblech legen, Olivenöl zugeben, Kräuter und Knoblauch darüberstreuen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei 115 Grad eine Stunde im Backofen garen.

4 Brot entrinden und in 2x2 cm grosse Würfel schneiden. Olivenöl erwärmen und die Brotwürfel im Öl goldgelbbraun. Auf ein Tuch

geben, mit Petersilie sowie einer gehackten Knoblauchzehe bestreuen.

Anrichten

► Ravioli ungefähr 3 Minuten in kochendes und gesalzenes Wasser geben. Parmesanschaum erwärmen, aber nicht aufkochen.

► Ravioli in vorgewärmte Teller legen, warmen Schaum daraufverteilen. Mit Röstbrot und den Ofentomaten garnieren.



SELBSTGEMACHTER PASTA-TEIG

Für 8 Personen

1kg Mehl, 500 g Eigelb, 250 g Vollei, 200 g Hartweizengriess, 100 g Olivenöl, ½ Tl Salz

1 Mehl, Griess, Eigelb, Öl und ca. ½ Teelöffel Salz in eine Schüssel geben. Daraus einen elastischen Teig kneten. Diesen ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

2 Den Pasta-Teig von Hand oder mit der Nudelmaschine auf ein wenig Mehl knapp 1 mm dick auswallen und nach Belieben die Pasta daraus formen bzw. füllen.



Der Aktiv-Schaum löst Angebranntes



- für glänzende Kochfelder
- stark gegen Fett
- mit Citrusfrische

Erhältlich in Ihrer Drogerie und im Lebensmittelhandel.