

Festtagsbraten aus dem Piemont

David Geissers neustes Kochbuch heisst «Heimat ist dort, wo man gut isst» und enthält Rezepte aus Regionen, die ihn geprägt haben.

Obwohl der TV-Koch («Choche und Gnüsse» auf TVO, jeweils donnerstags) erst 30 Jahre alt ist, hat er schon fast ein halbes Dutzend Rezeptsammlungen herausgegeben. Eben erschienen ist sein neuestes Werk: «Heimat ist dort, wo man gut isst» (www.werdverlag.ch).

«Mit meinen Rezepten folge ich in diesem Kochbuch dem roten Faden meines bisherigen Lebensweges», schreibt David Geisser im Vorwort. Darin darf natürlich eine ganz bestimmte Station nicht fehlen: Rom. Dort stand Geisser von 2013 bis 2015 im Dienst der päpstlichen Schweizergarde und schrieb in seiner Freizeit das Kochbuch «Buon Appetito» voller Gerichte, wie sie der Papst liebt. Das Werk wurde zum internationalen Bestseller und David Geisser zum Markenbotschafter. Für die Migros kreierte er Saucen und Grillzutaten, die seine Unterschrift tragen. «Heimat ist dort, wo man gut isst», ist eine kulinarische Reise und führt über Bayern (Semmelknödel, Kaspatzn, Fleischpflanzerl...), Portugal (Oktopus im Ofen, Fladenbrot...) und natürlich Rom (Fettucine alla papalina, Grillierte Auberginen, Tiramisù...) sowie weitere Stationen bis in die Schweiz, nach Zürich (Zunftsuppe, Geschnetzeltes, Schogikuchen...).

Unser Rezept der Woche indes

stammt aus dem Piemont, der nördlichsten Provinz Italiens: Brasato al Barbera ist vermutlich eines der bekanntesten Gerichte der Gegend.

Das typische Sonntags- oder Festtagsessen wird oft für besondere Anlässe zubereitet. Dies nur schon deshalb, weil die Zubereitung ein paar Stunden in Anspruch nimmt, also nicht mal eben schnell an einem gewöhnlichen Wochentag erledigt werden kann. Dazu kommt, dass die Rotweine des Piemont zu den besten der Welt zählen. Feines Fleisch, ein guter Barbera und viel Zeit für «Slow Food»: Brasato al Barolo würde sich auch auf der Weihnachtstafel sehr gut machen. Dazu passt Risotto, Nudeln oder Kartoffelstock.

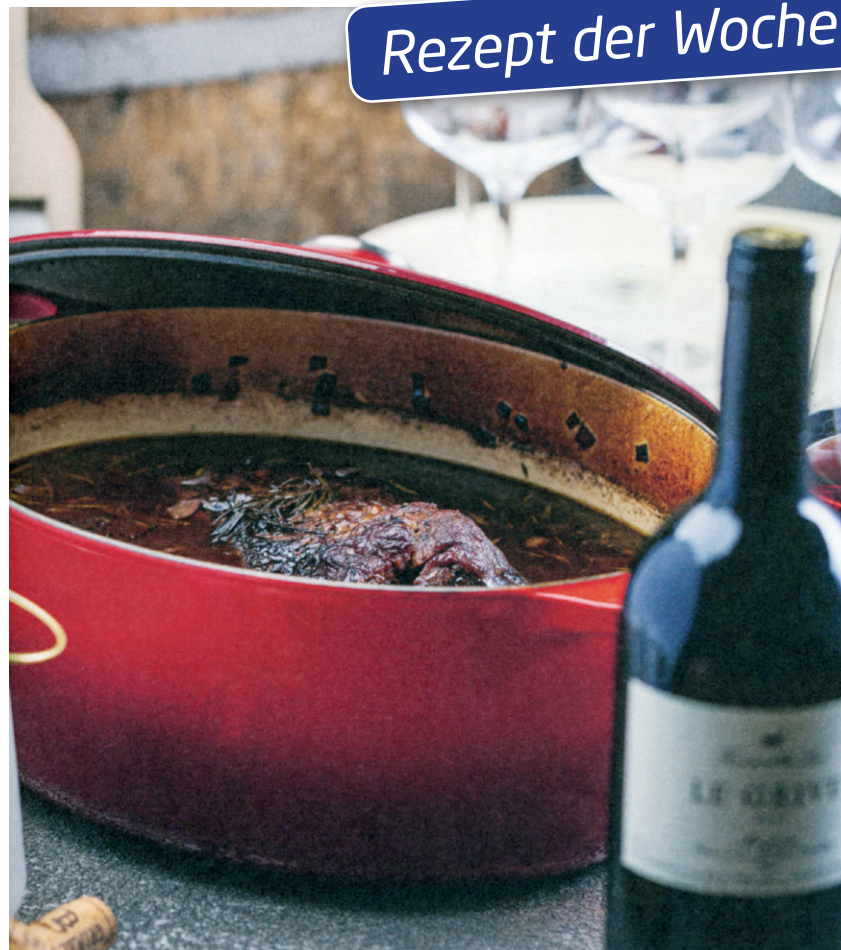
Übrigens, wer David Geisser einmal persönlich kennenlernen möchte, kann sich in seinem perfekt eingerichteten Kochstudio in Wermatswil für einen Event oder einen Kochkurs anmelden (soweit Corona es zulässt). Jeden letzten Donnerstag gibt es zudem eine «Tavolata». Mehr Infos gibt es unter www.davidgeisser-kochstudio.ch

Brasato al Barbera

Man nehme für 6 bis 8 Personen

Braten

2,5 kg Rindsschulterspitz
3 gesägte Kalbsfüsse
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Braten



Muss mindestens vier Stunden schmoren: Zartes Rindfleisch an einer mit Gemüse angereicherten Rotweinsauce.

Foto: Roy Matter, www.werdverlag.ch

Sauce

4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
150 g Knollensellerie
100 g Stangensellerie
1 EL Tomatenpüree
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige

1 Lorbeerblatt
10 schwarze Pfefferkörner
700 ml Barbera
300 ml Portwein
100 ml Balsamico
2 l brauner Kalbsfond

Zubereitung

Den Schulterspitz mit Meersalz



und Pfeffer würzen und in einem Bräter in Olivenöl ringsum anbraten. Herausnehmen.

Das Gemüse in grobe Würfel schneiden und mit dem Bratensatz anrösten. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz anbraten.

Mit Rotwein, Portwein und Balsamico aufgiessen und aufkochen lassen. Danach die Flüssigkeit köchelnd fast vollständig einreduzieren. Mit Kalbsfond aufgiessen. Den Schulterspitz, die Kalbsfüsse und die Kräuter dazugeben.

Den zugedeckten Bräter in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze schieben. Den Braten vier Stunden sanft schmoren. Das Fleisch herausnehmen und mit Alufolie bedeckt auf 80 Grad warm stellen.

Die Sauce passieren, auf ein Viertel einreduzieren und abschmecken. Den Brasato in Scheiben schneiden und mit der Sauce umgiessen.