

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

355. Chochete vom 10.03.2026
mit Robert Dersigni

SIZILIANISCHE IMPRESSIONEN



MENÜ

Apéro

Thon-Rillettes,
Salami und Parmesan

Vorspeise

Caponata con pesce spada

Hauptgang

Involtini - Rouladen mit Frischkäse und
Pistazien mit Safran-Risotto

Dessert

Sizilianischer Orangenkuchen

WEINE

Weisswein

Colli Nobili Millesimato
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

Weisswein

Grillo Sicilia DOC,
Tenuta Monte Pietroso

Rotwein

Rosso di Notte
Sicilia DOC

Weisswein

Passito di Noto
Moscato Sicilia Notto DOC

GETRÄNKE



2023 Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, Contarini
Feinaromatischer Jahrgangs Prosecco von Contarini

Beschreibung:

Mit diesem Prosecco macht das Feiern noch mehr Spass. Ein wahrlich prickelndes Vergnügen zu einem attraktiven Preis aus dem privilegierten Gebiet Conegliano Valdobbiadene. Prosecco entsteht aus der autochthonen Rebsorte Glera, deren Wurzeln im Nordosten Italiens bis zu 2000 Jahre zurückreichen.

Degustationsnotiz:

Eher helles Gelb, zartgrüne Akzente. Eine wunderbar offene Nase, die an getrocknete Aprikosen, Gravensteiner und weisse Blüten erinnert, auch ein Hauch mediterraner Kräuter ist auszumachen. Lebhafter Auftakt, abgelöst von einer sehr fruchtintensiven Aromatik, viel gelbe Frucht, auch zitrische Noten; fein moussierend, sehr präsent aber nie aufdringlich, von ausgesprochener Eleganz; anhaltend im Finish.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergebäck.

Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.



2025 Shamaris

Grillo Sicilia DOC, Tenuta Monte Pietroso, Cusumano
Die weiße Trendsorte aus Sizilien

Beschreibung:

Mit diesem Grillo keltert die Familie Cusumano Jahr für Jahr einen fantastischen Begleiter zu mediterraner Küche, der zudem ein überragendes GenussPreisVerhältnis besitzt

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Abwechselnd florale und gelbfruchtige Duftnoten, an Golden Delicious und Orangenblüten erinnernd, auch einige mediterrane Kräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer angenehm zitrischen Frucht, Limetten und ein Hauch Grapefruit, ergänzt durch reife Ananas und etwas Salbei; eine leicht salzige Note im angenehm langen Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet und warmen Käsegerichten sowie Frisch und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.



2020 Rosso di Notte

Sicilia DOC, Provinco
Beliebte Cuvée aus Sizilien
Beschreibung:

Wenn unverhofft Besuch eintrifft, sind Sie mit dem vielfältig einsetzbaren Supersizilianer Rosso di Notte bestens vorbereitet. Der Önologe Loris Delvai hat eine fein strukturierte, trinkfreundliche Cuvée mit eleganter Röstaromatik gekellert. Die inseltypische Rebsorte Nero d'Avola sorgt mit viel Frucht und mediterraner Würze für den sizilianischen Charakter, der Cabernet Sauvignon Anteil verleiht dem Wein Struktur und Körper.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht durchscheinend. Ein Bouquet zum Eintauchen: reife Kirschen, Himbeergelee, aber auch eine dezente Würze, schliesslich etwas Milkschokolade, insgesamt herrlich mediterran. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer rotfruchtigen Aromatik, nun auch rote Johannisbeeren, dahinter etwas Mokka und Caramel, mit gekonnt eingebundenen Gerbstoffen; insgesamt sehr saftig und ausdrucksstark, ein Hauch mediterraner Kräuter begleitet den lebendigen, anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.



2022 Passito di Noto

Moscato Sicilia Notto DOC, Aziende Agricole Planeta

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci, Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

THON-RILLETTES, SALAMI UND PARMESAN

INFORMATION

Gesamtszeit: 20 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1 Dose Thon in Salzlake a 200g
1 kleine Schalotte
1 Bund Schnittlauch
1 TL Senf
60 g Crème fraîche
Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben Steinofenbaguette
2 EL Kapern, abgetroft

200 g Parmesan am Stück
200 g Salami



ZUBEREITUNG

- Thon abgiessen und abtropfen lassen.
- Schalotte und Schnittlauch fein hacken.
- Alles mit Senf und Crème fraîche fein zerdrücken. Rillettes mit Pfeffer abschmecken.
- Baguettescheiben antoasten, mit Rillettes bestreichen, Kapern darüberstreuen.

- Parmesan und Salami in Würfel schneiden

CAPONATA CON PESCE SPADA

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: 45 Min.

Ruhezeit: 15 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500 g Schwertfisch
2 Zwiebeln
1 Stange Sellerie
2 Auberginen
2 EL entsalztes Kapern
1 Handvoll grüne Oliven
50 g Tomatenmark
40 ml Weissweinessig
2 EL Zucker
Olivenöl zum backen
Salz und Pfeffer
8-12 Scheiben Baquette
Ein paar Blätter frisches Basilikum



ZUBEREITUNG

- Die Auberginen in Würfel schneiden und in reichlich heißem Öl in einer hohen Pfanne goldbraun braten (evtl. in 2 Portionen). Auf einen Teller mit Küchenpapier beiseitestellen und sie abkühlen lassen.
- Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in einer anderen Pfanne mit Öl anbraten. Abtropfen lassen und beiseite stellen.
- Die Selleriestangen in kleine Stücke schneiden und ca. 4 Min. blanchieren. Auch diese in der hohen Pfanne mit Öl anbraten.
- Die entsalzten Kapern und die geschnittenen Oliven hinzufügen und kochen. Tomatenmark, Zucker, Essig und etwas Wasser hinzufügen.
- Zum Schluss die Auberginen und Zwiebeln hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und etwas Basilikum hinzufügen.
- Vor dem Genuss ca. 15 Min. ruhen lassen, damit der Geschmack des Essigs weniger aufdringlich wird.
- Schwertfisch in Würfel schneiden (ca. 2 x 2 cm) und kurz in etwas Olivenöl anbraten
- Zum lauwarmen Caponata hinzufügen und vorsichtig umrühren
- Lauwarm auf Baquette servieren

INVOLTINI - ROULADEN MIT FRISCHKÄSE UND PISTAZIEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Koch-/Backzeit: 25 Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Für die Involtini

8 Kalbsplätzli für Rouladen
2 EL gemahlene Pistazien
2 EL Paniermehl
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
Salz und Pfeffer nach belieben
Olivenöl zum braten



Für die Füllung

3 EL gemahlene Pistazien
200 g Frischkäse
Pfeffer nach belieben

ZUBEREITUNG

- Für die Involtini werden die Plätzli flach geklopft. Zudem jeweils eine Seite mit etwas Olivenöl bestreichen und leicht salzen. Die Fleischscheiben wenden.
- Füllung für die Rouladen mit Frischkäse und Pistazien vorbereiten. In einer Schüssel den Käse mit 2 Esslöffel der gemahlene Pistazien vermengen und ein wenig Pfeffer hinzufügen.
- Die Rouladen auf der **nicht** mit Öl bestrichenen Seite füllen. Ca. 2-3 Teelöffel der Pistazien-Frischkäse-Mischung auf jedes der ausgelegten Plätzli legen. Die Menge nur an einer Seite positionieren, um die Involtini besser einrollen zu können. Nach dem Einrollen sollen die Rouladen jeweils gut gefüllt sein, die Füllung soll jedoch nicht an den offenen Seiten heraustreten.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit 2 Teelöffel Olivenöl bestreichen. Den Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.
- In einem tiefen Teller das Paniermehl mit den restlichen gemahlene Pistazien sowie dem feingehackten Knoblauch und einer Prise Salz vermischen.
- Während des Panierens der Involtini darauf achten, dass diese von allen Seiten gut bedeckt sind.
Die Rouladen mit Frischkäse und Pistazien auf das vorbereitete Backblech legen. Sollte noch etwas von der Panade übrig sein, kann diese gerne auch noch etwas über die Rouladen gestreut werden. Dann im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen.

SAFRANRISOTTO

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
2	Briefchen Safran
3 dl	Weisswein
7.5 dl	Gemüsebouillon, heiss
50 g	geriebener Parmesan
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer nach Bedarf



ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.
- Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.
- Risotto und Safran begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
- Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen.
- Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
- Käse und Butter unter den Reis mischen, würzen.

SIZILIANISCHER ORANGENKUCHEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

200 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
150 g	Zucker
150 g	Butter
3	Bio Orangen
2 El	Grand Marnier
3	Eier
1 P	Backpulver
	Puderrucker nach belieben



ZUBEREITUNG

- Eine Orange gut waschen und die Enden entfernen. Dann die ganze Orange mitsamt der Schale in kleine Stücke schneiden. Die Kerne entfernen und die Orangenwürfel fein pürieren.
- Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Backofen auf 180°C und Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform (30cm) für den Orangenkuchen buttern und mehlen.
- In einer Rührschüssel die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl mithilfe eines kleinen Siebes, die gemahlene Mandeln sowie das Backpulver unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter dazu geben und unterrühren.
- Sobald alle Zutaten gut miteinander verrührt sind, die pürierte Orange untermischen. Das Ganze so lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Diese dann in die vorbereitete Kuchenform füllen.
- Den Orangenkuchen bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Oberseite goldbraun ist.
- Den noch leicht warmen Kuchen an der Oberfläche und den Seiten mit dem frisch gepressten Saft einer halben Orange bestreichen. Sobald der Kuchen komplett abgekühlt ist, kann er nach Belieben mit Puderrucker bestäubt werden.
- Eine Orange filetieren. Die Orangen-Schnitze zusammen mit dem Saft und 2 El. Grand Marnier ca. 1 Stunde marinieren.
- Kuchenscheiben zusammen mit 2-3 marinierten Orangenschnitzen servieren.