



Serata della Castagna

**Le migliori ricette a base di castagne
della Lanterna Verde di Villa di Chiavenna
Die besten Kastanienrezepte
der Lanterna Verde in Villa di Chiavenna**

Una produzione del ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna,
con I Vinautori di Tirano e schnaps.ch di Rapperswil.
Eine Produktion des Ristorante Lanterna Verde, Villa di Chiavenna,
I Vinautori, Tirano und schnaps.ch, Rapperswil.



Cocente passione

L'invito alla première arrivò un sabato pomeriggio all'inizio di dicembre del 2002, nel castagneto di Brentan presso Castasegna. Tutta l'attenzione era rivolta a un distillato diverso da ogni altro: ottenuto da castagne affumicate e affinato in botti di legno di castagno. Venivano messe in vendita le sole cento bottiglie prodotte, pezzi unici di gran pregio, se così si può dire. Dietro questa idea c'erano Stefan Keller e René Zimmermann, con la loro micro-azienda dal nome programmatico – e tuttora immutato – schnaps.ch.

Alla sera la compagnia festante si trasferì alla Lanterna verde, nelle vicinanze, dove Andrea e Toni Tonola con le rispettive famiglie invitavano a tavola per una cena interamente dedicata alla castagna. Nacque così la «Serata della castagna» che da allora, anno dopo anno, è una ricorrenza da celebrare. Partecipano all'iniziativa anche I Vinatori, che di volta in volta presentano le ultime annate dei loro vini fuori dal comune prodotti in Valtellina.

In occasione della decima «Serata della castagna», nell'ottobre 2011, abbiamo deciso di proporre una selezione dalle circa quaranta ricette create per lo più appositamente per la circostanza, scegliendone dieci che possano riuscire anche a casa propria. Semplici e al contempo raffinate, gustose e comunque inconfondibili. Speriamo con questo di farvi piacere e di contagiare con la nostra passione.

Feuer und Flamme

Es war an einem Samstagnachmittag Anfang Dezember 2002, als im Brentan, im Kastanienhain von Castasegna, zu einer Premiere eingeladen wurde. Im Mittelpunkt stand ein Destillat, anders als alles andere: gebrannt aus rauchgetrockneten Kastanien, gereift in Fässern aus Kastanienholz.

Gerade mal 100 Flaschen kamen in den Verkauf, kostbare Einzelstücke gewissermassen. Hinter der Idee standen Stefan Keller und René Zimmermann, ihre Mikrofirma trug – und trägt – den programmatischen Namen schnaps.ch.

Am Abend ging die Festgesellschaft in die benachbarte Lanterna Verde, wo Andrea und Toni Tonola und ihre Familien zu Tische baten, zu einem Essen, das ganz und gar der Kastanie gewidmet war. Die «Serata della Castagna» war geboren und sie wird seither Jahr für Jahr zelebriert. Mit von der Partie sind die I Vinatori. Sie produzieren in der Valtellina aussergewöhnliche Weine und präsentieren jeweils ihre aktuellen Jahrgänge.

Aus Anlass der 10. Serata della Castagna im Oktober 2011 haben wir uns entschlossen, aus den rund 40 Gerichten, die meisten darunter speziell für den Anlass kreiert, 10 auszuwählen, die auch zu Hause gelingen. Einfach und raffiniert zugleich, schmackhaft und unverwechselbar sowieso.

Wir hoffen, Ihnen damit eine Freude zu machen und Sie mit unserem Feuer anzustecken.

Colophon (Impressum)

Tutti i diritti sono riservati, inclusa la riproduzione parziale e la digitalizzazione.

Alle Rechte vorbehalten, einschliesslich derjenigen des auszugsweisen Abdrucks und der elektronischen Wiedergabe.

Ideazione e testi (Konzept, Text): Kontext, CH-8640 Rapperswil e CH-7606 Promontogno

Progetto, grafica e immagini (Konzept, Bild, Grafik): KKonzept, CH-8406 Winterthur

Ricette (Rezepte): Ristorante Lanterna verde, I-23029 Villa di Chiavenna

Traduzione (Übersetzung): Paola Pizzini, I-23000 Sondrio

Editing (Lektorat): Rudolf Keller, CH-3652 Hilterfingen

Tiratura (Auflage): 4000 copie

Stampa (Druck): Kyburz Druck, CH-5742 Kölliken

© 2011, Stefan Keller & Partner

www.stefan.keller.name

Nella foto da sinistra a destra (Auf dem Bild von links nach rechts):

Toni Tonola, Patrizia Longhin, Stefan Keller, Andrea Tonola, Cecilia Pedrini



Castagne con lardo

Incidere trasversalmente la buccia delle castagne fresche, preferibilmente marroni, e se si dispone di un camino metterle ad arrostitire in una padella per caldarroste dopo aver acceso il fuoco con legna sottile di potatura. Esaurita la fiamma, proseguire la cottura avvicinando la pentola alla brace e coprire le castagne con foglie di verza o con un panno umido, scuotendole di tanto in tanto finché saranno cotte.

Se invece non si dispone di un camino, cuocere le caldarroste al forno. I migliori risultati si ottengono facendo prima abbrustolire le castagne, precedentemente incise, in una pentola di ferro sul fornello a gas a fuoco vivace. Sistemare le castagne su una placca da forno e cuocere a 180° C per il tempo necessario, avendo cura di rimastare ogni tanto. Coprire con foglie di verza o con un panno umido e lasciare nel forno spento per una ventina di minuti.

Sbucciare le castagne e tenerle in caldo. Adagiare su un piatto di portata fette sottili di lardo dolce di ottima qualità*, insaporito da una generosa macinata di pepe nero ed accompagnarlo con le caldarroste.

**Consigliamo lardo di Arnad (Valle d'Aosta), lardo di Colonnata (Toscana) o un buon lardo prodotto artigianalmente dal macellaio di fiducia.*

Idealerweise werden die Kastanien auf offenem Feuer in der traditionellen gelochten Pfanne zubereitet. Dafür eignen sich am besten Marronen. Sie werden vor dem Rösten eingeritzt. Über der Glut werden die Marronen, zugedeckt mit Wirzblättern oder einem feuchten Tuch, sanft gegart. Von Zeit zu Zeit die Pfanne schütteln. Wer über kein offenes Feuer verfügt, behilft sich mit dem Backofen. Ein Plus ist, wenn die eingeritzten Marronen vorher in einer Gusseisenpfanne auf dem Gasherd bei hohem Feuer angeröstet werden können. Auf einem Blech bei 180 Grad Celsius garen. Hin und wieder umrühren. Mit Wirzblättern oder einem feuchten Tuch im abgeschalteten Ofen 20 Minuten stehen lassen.

Die Kastanien schälen und warm stellen. Hauchdünn geschnittene Speckscheiben* auf den Teller verteilen und grosszügig schwarzen Pfeffer darüber mahlen.

Warme Kastanien dazulegen.

**Lardo di Arnad (Valle d'Aosta), Lardo di Colonnata (Toscana) oder ein guter weisser Speck des Vertrauensmetzgers.*

Cotechino

Chiedete al vostro macellaio di fiducia di avvisarvi quando preparerà dei cotechini. Appena ricevuta la ghiotta notizia, gli porterete delle castagne lessate di ottima qualità, accuratamente mondate dalle pellicine interne, e lo pregherete di aggiungerle all'impasto dei cotechini che avete deciso di acquistare. Non abbiate paura di ordinarne troppi, anche se così vi sembra, perché potrete consumarli a più riprese. Il cotechino si presta infatti ottimamente a essere messo sottovuoto e conservato nel congelatore.

Avvolgete il vostro cotechino nella carta stagnola e fatelo lessare in acqua per circa tre ore. Tagliatelo a fette piuttosto spesse e servite con lenticchie stufate, oppure con un soffice purè di patate e sedano rapa.

Bitten Sie Ihren Vertrauensmetzger, Sie zu benachrichtigen, wenn er beginnt, Cotechino, die italienische Kochwurst aus Schweinefleisch herzustellen. Sobald Sie die frohe Nachricht erhalten haben, bringen Sie ihm erstklassige, von allen braunen Häutchen gereinigte gekochte Kastanien und bitten ihn, diese den für Sie bestimmten Cotechini beizumengen. Fassen Sie Mut und bestellen Sie grosszügig, auch wenn es nach zu viel aussieht. Cotechino eignet sich vorzüglich, um vakuumiert tiefgefroren zu werden.

Sieden Sie die in Alufolie eingewickelte Wurst während rund drei Stunden im Wasser. Die dick geschnittenen Scheiben werden am besten auf einem Linsengericht oder einem butterzarten Kartoffel-Sellerie-Püree serviert.



I Vinatori – dalla Valtellina vini fuori dal comune

Quando all'inizio del 2000 Piero Triacca e Stefan Keller cercarono un nome per la casa vinicola appena fondata in Valtellina, partirono da una semplice constatazione: non c'era un palazzo da presentare come referenza, nè un cognome che potesse aiutare le vendite. C'era il solo dato di fatto che i due, assieme al loro consulente Christian Zündel, produttore di vini nel Canton Ticino, e al valtellinese Bruno Rinaldi formavano una squadra affiatata. Come i cantautori, sanno far vibrare gli elementi e i loro particolarissimi vini d'annata sono musica nel bicchiere – I Vinatori, appunto.

I Vinatori trasformano esclusivamente uve raccolte nei vigneti di proprietà. I ripidi terreni vitati si trovano tutti nei dintorni di Tirano. La produzione è incentrata sul vitigno Nebbiolo e gli impianti risalgono a oltre 50 anni fa. Il Nebbiolo di Valtellina dà vini che convincono non tanto per forza muscolare e corposità, quanto piuttosto per finezza ed eleganza. Danno inoltre il meglio di sé accompagnandosi al cibo. I vitigni Sauvignon blanc e Syrah furono invece impiantati a nuovo o innestati su vecchi ceppi di Nebbiolo dalle radici profonde. In Valtellina hanno trovato un'espressione di sé del tutto originale e affascinante.



I Vinatori – aussergewöhnliche Weine aus der Valtellina

Als Anfang 2000 Piero Triacca und Stefan Keller einen Namen für ihr neugegründetes Weingut in der Valtellina suchten, stellten sie nüchtern fest: da ist kein Palazzo vorhanden, auf den sie sich hätten beziehen könnten, da sind keine Familiennamen gegeben, mit denen sich hausieren liesse. Tatsache war, dass die beiden mit ihrem Berater, dem Tessiner Weinproduzenten Christian Zündel und dem einheimischen Bruno Rinaldi eine eingeschworene Truppe bildeten. Wie die Cantautori vermögen sie die Elemente in Schwingung zu versetzen, ihre besonderen Gewächse klingen im Glas – I Vinatori eben.



Die Vinatori verarbeiten ausschliesslich Trauben aus den eigenen Rebbergen. Die Steillagen befinden sich alle beim Städtchen Tirano. Schwerpunkt der Produktion bildet die Rebsorte Nebbiolo aus Anlagen, die über 50 Jahre alt sind. Nebbiolo aus der Valtellina ergibt Weine, die weniger durch Muskeln und Fülle als durch Finesse und Eleganz überzeugen und in ihrer besten Form hervorragende Essenbegleiter sind. Neu gepflanzt oder aufgepropft auf die alten, tiefwurzelnden Nebbiolo-Stöcke wurden die Sorten Sauvignon blanc und Syrah. Sie haben in der Valtellina einen ganz eigenen, attraktiven Ausdruck gefunden.



Tajadin dulz de Villa (4 pers.)



Ingredienti

Per la pasta (Zutaten Teigwaren)

200 gr di farina tipo 00 (Weissmehl)

100 gr di farina di castagne (Kastanienmehl)

un uovo (Ei)

acqua, sale q.b. (Wasser, Salz nach Bedarf)

Per il condimento (Sauce)

50 gr di burro (Butter)

150 gr di formaggio Valtellina Casera tagliato a dadini
(Käsewürfel, z.B. Fontina)

50 gr di Parmigiano-Reggiano grattugiato (geriebener
Parmesan)

20 gr di cipolla tritata (gehackte Zwiebel)

un pizzico di camomilla essicata (wenig getrocknete
Kamille)

Preparazione (Zubereitung)

Mischiare le due farine e lavorare l'impasto aggiungendo l'uovo, l'acqua e un pizzico di sale. Lasciare riposare. Tirare la pasta in una sfoglia non troppo sottile (ca. 2 mm) e tagliare a strisce di ca. 6 x 2 cm. Cuocere in abbondante acqua salata, scolare e versare i tajadin in una pentola antiaderente. Aggiungere il formaggio, mescolando per farlo fondere ed amalgamare con la pasta. Aggiungere infine la cipolla rosolata nel burro e spolverare con fiori di camomilla. Servire subito ben caldo.

Zutaten für den Pastateig vermengen, kneten und ruhen lassen. Nicht zu dünn auswallen (ca. 2 mm) und in Streifen schneiden (ca. 6 x 2 cm). In viel Salzwasser kochen, abtropfen lassen und in Teflonpfanne mit Käse vermischen. Wenn alles gut vermischt ist, geröstete Zwiebel dazu geben und mit Kamilleblüten bestäuben. Sofort heiss servieren.



Zuppetta di castagne con tartufo nero (4 pers.)

Ingredienti (Zutaten)

200 gr di castagne secche (getrocknete Kastaninen)

5 dl di brodo di pollo (Hühnerbouillon)

40 gr di tartufo nero di Norcia (schwarzer Trüffel aus Norcia)

10 gr di cipolla tritata (gehackte Zwiebel)

1 dl di vino bianco (ad es. Sauvignon blanc I Vinautori) (z.B. Sauvignon blanc I Vinautori)

5 cl di brandy (o in alternativa Alpwhisk) (Brandy oder als Variante: Alpwhisk)

un cucchiaio di olio extravergine d'oliva (1 EL gutes Olivenöl)

sale e pepe q.b. (Salz & Pfeffer nach Bedarf)

Preparazione (Zubereitung)

Mettere a bagno le castagne mondate da bucce e pellicine e, quando saranno ammorbidite, cuocerle nell'acqua di ammollo. Rosolare il trito di cipolla in poco olio. Aggiungere le castagne e bagnare prima col brandy e poi col vino bianco, lasciando evaporare l'alcol. Unire il brodo e lasciar cuocere una decina di minuti. Passare nel mixer tenendo da parte alcune castagne per guarnire. Aggiustare di sale e pepe. Versare in piatti fondi e condire con un filo d'olio extra vergine d'oliva, decorare poi con le castagne messe da parte e abbondanti lamelle di tartufo nero.

Geputzte Kastanien einweichen und in diesem Wasser weichkochen. Gehackte Zwiebel in Olivenöl andünsten. Kastanien beifügen und erst mit Brandy, dann mit Weisswein übergießen; Alkohol verdunsten lassen. Bouillon begeben und 10 Minuten kochen lassen. Im Mixer pürieren (für die Garnitur ein paar Kastanien zur Seite legen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Suppenschüssel anrichten und mit Kastanien garnieren. Am Schluss etwas Olivenöl begeben und Trüffel auf die Suppe hobeln.



Cannelloni di farina di castagne ripieni di taroz con salsa ai porri e cipolla fritta (4 pers.)



Ingredienti

Per la pasta (Zutaten für Teigwaren)

100 gr di farina di castagne (Kastanienmehl)

200 gr di farina tipo 00 (Weissmehl)

un uovo (Ei)

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (2 EL. Olivenöl)

acqua (Wasser)

sale (Salz)

Per il ripieno di taroz (Füllung Taroz)

200 gr di patate lesse pelate (gekochte und geschälte Kartoffeln)

60 gr di formaggio Valtellina Casera tagliato a dadini (Käsewürfel, z.B. Fontina)

25 gr di burro (Butter)

100 gr di fagiolini (cornetti) (grüne Böhnchen)

20 gr di cipolla tritata (gehackte Zwiebel)

20 gr di pancetta (Speck)

20 gr di Parmigiano-Reggiano grattugiato (geriebener Parmesan)



Per la salsa (Sauce)

un porro (Lauch)

1 dl di brodo vegetale (Gemüsebouillon)

un cucchiaio di olio extravergine d'oliva (1 EL Olivenöl)

una patata lessa (gekochte Kartoffel)

Per la guarnizione (Garnitur)

una cipolla (Zwiebel)

50 gr di semola (Gries)

olio di arachidi q.b. (Erdnussöl nach Bedarf)

Preparazione (Zubereitung)

Sbollentare il porro tagliato a pezzetti e frullarlo nel brodo assieme alla patata lessa, che darà alla salsa la giusta consistenza. Aggiungere l'olio extravergine di oliva e aggiustare di sale.

Lauch in Stücke schneiden und während 1 Minute blanchieren, in der Gemüsebrühe zusammen mit der weichgekochten Kartoffel mixen. Olivenöl begeben und mit Salz abschmecken.

Tagliare a rondelle la cipolla e spugarla sotto l'acqua corrente. Asciugarle con carta assorbente, passarle nella semola e friggerle nell'olio ben caldo.

Zwiebelringe schneiden und Ringe unter fließendem Wasser spülen, trocknen und im Gries drehen. Öl erhitzen und Zwiebelringe frittieren.

Sciogliere metà del burro in una pentola e soffriggere il trito di cipolla insieme alla pancetta. Aggiungere prima le patate tagliate a cubetti e poi il formaggio e i fagiolini. Amalgamare bene il composto unendo il resto del burro e lasciare raffreddare. Tirare la pasta e tagliare la sfoglia a strisce. Cuocere le strisce di pasta in acqua salata e poi stenderle su un canovaccio ad asciugare. Con una tasca per dolci distribuire il ripieno di taroz sulle singole strisce di pasta e arrotolarle a formare i cannelloni. Cuocere a vapore per circa 8/9 min. Condire con la salsa di porri e decorare con gli anelli di cipolla fritti.

Die Hälfte der Butter erhitzen, Zwiebel und Speck begeben und andünsten. Die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln begeben, anschliessend Käse und Bohnen. Gut mischen und restlichen Butter dazugeben. Die Mischung zur Seite stellen und abkühlen lassen. Teig auswallen, in Streifen schneiden, im Salzwasser kochen und auf einem Tuch abtrocknen lassen. Taroz mit einem Spritzsack auf Teigwarenblatt füllen und zu Cannelloni formen. Im Steamer (Wasserbad) während 8 bis 9 Minuten kochen. Mit Lauchsauce und frittiertes Zwiebel heiss servieren.





Lanterna Verde – grünes Licht für Feinschmecker

Einen Steinwurf von der Grenze Schweiz/Italien entfernt, in Castasegna/Villa di Chiavenna leuchtet seit 30 Jahren die Lanterna Verde – ein ganz aussergewöhnliches Restaurant an einem ganz aussergewöhnlichen Ort, erbaut und betrieben durch die Familie Tonola.

Was meint aussergewöhnlich? Beginnen wir beim Standort. Man muss sie kennen, die Abzweigung von der SS 37 auf die andere Talseite in den Weiler Santa Barnaba, zu den alten, von mächtigen Bäumen umfriedeten Steinhäusern. Die ältere Klientel mag sich noch erinnern, wie Vater Ezio Tonola unter freiem Himmel begann, Forellen aus eigener Zucht auf der Piöda, der Specksteinplatte zu braten. Die Spezialität wurde bald weit über das Tal hinaus bekannt. Seine Söhne Andrea und Antonio entschlossen sich nach ihren Ausbildungen, hier einen Betrieb zu erstellen, der ganzjährig offen sein konnte. Und so wurde gezeichnet und gemauert, bis am 19. Juni 1982 das Ristorante Lanterna Verde eröffnet werden konnte – ein Gemeinschaftswerk. Das ist es auch heute noch: Andrea prägt die Küche, Antonio den Keller, die Partnerinnen Patrizia und Cecilia zusammen mit Schwester Giovanna den Saal, wenn die grossen Feste gefeiert werden, helfen auch Kinder und Mutter mit. Und so kehrt man denn nicht einfach in ein vorzügliches Restaurant ein, sondern ist Gast – bei der Familie Tonola in der Lanterna Verde. Das Restaurant ist seit 1996 Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe und erhielt 1997 einen Michelin-Stern, der immer noch leuchtet.

Lanterna verde – Via libera ai buongustai

Poco lontano dal confine italo-svizzero fra Castasegna e Villa di Chiavenna, riluce da trent'anni la Lanterna Verde – un ristorante molto fuori dal comune in un luogo molto fuori dal comune, fondato e gestito dalla famiglia Tonola. Ma in che senso fuori dal comune? Ad iniziare dalla sua posizione. Bisogna già conoscerla, la deviazione che dalla Strada Statale 37 porta all'altro versante della valle nella frazione San Barnaba, con le sue antiche case in pietra attorniate da alberi maestosi. I clienti di vecchia data si ricorderanno ancora di quando, all'aria aperta, papà Ezio Tonola iniziò a cuocere sulla piöta – una lastra di pietra ollare – le trote che lui stesso allevava. La sua specialità divenne presto celebre ben oltre la valle. I figli Andrea e Antonio, terminati gli studi, decisero di creare sul posto una struttura che potesse restare aperta tutto l'anno. Fatto il progetto, si passò alla costruzione, finché il 19. giugno 1982 poté essere inaugurato il ristorante Lanterna verde – un' opera collettiva. Ed è questo che è tuttora: Andrea pensa alla cucina, Antonio alla cantina, le mogli Patrizia e Cecilia con la sorella Giovanna si occupano del servizio in sala, e in occasione di grandi festeggiamenti anche i figli e la madre danno una mano. E allora non ci si va soltanto perché è un eccellente ristorante, ma anche perché ci si sente ospiti, della famiglia Tonola alla Lanterna Verde. Il ristorante fa parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe dal 1996 e nel 1997 si guadagnò una stella sulla Guida Michelin, che mantiene ancora oggi.





Petto di faraona ai marroni in manto di verza (4 pers.)

Ingredienti (Zutaten)

4 petti di faraona con ala da 170 gr (4 Perlhuhnbrüste mit Flügeln à 170 gr)
100 gr di petto di pollo (Pouletbrust)
100 gr di castagne lesse a pezzetti (gekochte Kastanien in Stücklein)



1 dl di panna fresca (frischer Rahm)
1 dl di fondo di faraona (Geflügelfond)
un cucchiaino di senape in grani (grobkörniger Senf)
2 foglie di verza (Kohlblätter)
3 carciofi (Artischocken)
8 patate piccole (kleine Kartoffeln)
mezza cipolla tritata (gehackte Zwiebel)
erbe aromatiche, ad es. timo, rosmarino e prezzemolo
(aromatische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Petersilie)
sale e pepe (Salz & Pfeffer)
olio extravergine d'oliva (Olivenöl)



Preparazione (Zubereitung)

Togliere la pelle ai petti di faraona. Salare, pepare e cospargere col trito di erbe aromatiche. Distribuire sui petti la farcia ottenuta passando al tritacutto il petto di pollo con la panna, aggiustata di sale e pepe. Spargere le castagne a pezzetti e avvolgere il tutto in foglie di verza scottate in acqua bollente. Passare in forno ventilato a 180°C per circa 14 minuti, unendo ai petti di faraona le patate precedentemente sbollentate per un minuto. Tagliare a spicchi i carciofi e rosolarli in olio d'oliva col trito di cipolla. Portare a ebollizione il fondo di faraona insaporito con la senape e tenere in caldo.

Haut von den Perlhuhnbrüsten entfernen. Salzen, pfeffern und die Gewürzmischung auf das Fleisch verteilen. Pouletbrust mit Rahm, Salz und Pfeffer cuttern und auf die Perlhuhnbrust streichen. Die Kastanienstücklein verteilen und alles mit den blanchierten Kohlblättern einpacken. Kartoffeln 1 Minute blanchieren und zusammen mit dem Geflügel im Umluftbackofen bei 180 Grad Celsius rund 14 Minuten garen. Artischocken in kleine Stücke schneiden und mit gehackter Zwiebel im Olivenöl braten. Den mit Senf angereicherten Geflügelfond aufkochen und warm halten.

Come servire (Anrichten)

Tagliare a fette i petti di faraona e disporli a ventaglio su un piatto di portata. Guarnire con le patate e i carciofi e aggiungere infine la salsa.

Perlhuhn in Scheiben schneiden und auf dem Teller auffächern. Kartoffeln und Artischocken anrichten und am Schluss die Sauce begeben.



Guanciaie di vitello brasato al vino di Valtellina con purè di castagne (4 pers.)



Ingredienti (Zutaten)
4 guanciaie di vitello (Kalbsbacken)
200 gr di castagne secche (getrocknete Kastanien)
5 dl di vino rosso di buon corpo (kräftiger Rotwein)
misto di verdure, ad es. sedano, carote e cipolle
(Gemüse wie Sellerie, Karotten und Zwiebeln)
un cucchiaio concentrato di pomodoro
(1 EL Tomatenpüree)
pepe, chiodi di garofano e alloro (Pfeffer,
Gewürznelken, Lorbeer)
maizena (Maizena)
olio di semi di arachidi (Erdnussöl)

Preparazione (Zubereitung)

Salare e infarinare i guanciaie di vitello. Rosolarli in padella e bagnare col vino rosso. Aggiungere le verdure, il concentrato di pomodoro e le spezie. Coprire con acqua e cuocere a fuoco lento per circa tre o quattro ore. Quando i guanciaie saranno teneri, togliere dal fuoco e filtrare il fondo di cottura. Addensarlo con maizena e tenere in caldo assieme alla carne.

Cuocere le castagne messe precedentemente a bagno e passarle nel tritatutto riducendole in purè. Tagliare le verdure a julienne, infarinarle e friggerle nell'olio di semi di arachidi.

Kalbsbacken salzen und mehlen. Anbraten und mit Rotwein ablöschen. Das in Stücke geschnittene Gemüse, Tomatenpüree und Gewürze begeben. Mit Wasser bedecken und während drei bis vier Stunden köcheln lassen. Die zartgewordenen Kalbsbacken zur Seite stellen, den Fond absieben, mit Maizena binden. Fleisch und Sauce warm halten. Die eingeweichten Kastanien weich kochen und im Cutter pürieren. Das zu Julienne geschnittene Gemüse mehlen und im Erdnussöl frittieren.



Come servire (Anrichten)

Disporre al centro del piatto il purè di castagne formando la base su cui adagiare il guanciaie di vitello. Versare la salsa sulla carne e decorare l'insieme con la julienne di verdure croccanti.

In der Mitte des Tellers mit dem Kastanienpüree einen Sockel bilden und die Kalbsbacke darauf anrichten. Das Fleisch mit der Sauce begießen und mit der knusprigen Gemüsejulienne dekorieren.





Piccola storia di schnaps.ch

La Svizzera è anche un paese di distillati. In molte zone si producono acquaviti del tutto particolari: nella Svizzera nordoccidentale il Kirsch, nel Giura l'assenzio e la Damassine, nel Vallese distillati di albicocche e di pere, in Ticino la grappa. E nei Grigioni, da dieci anni a questa parte, il distillato di castagne.

Nelle valli meridionali dei Grigioni le castagne vengono tradizionalmente essiccate affumicandole nei metati, le cosiddette cascine o grè. Sul finire degli anni '90 René Zimmermann e Stefan Keller iniziarono a sperimentare la distillazione di questa materia prima. Dai loro tentativi è risultato un piccolo e raffinato assortimento, più volte insignito di premi nazionali e internazionali. Le tipologie si differenziano in base alla provenienza, al tipo di affinamento in botte, alla gradazione. Oltre ai vari distillati di castagne affumicate la scelta comprende anche acquaviti di albicocca del Vallese e grappa della Valtellina/Valposchiavo.

La collezione di acquaviti svizzere che esulano dall'ordinario si amplia di continuo.



Die kleine Geschichte von schnaps.ch

Die Schweiz ist auch ein Schnapsland. In vielen Regionen werden ganz besondere Wässerchen gebrannt. In der Nordwestschweiz ist es der Kirsch, im Jura der Absinth und die Damassine, im Wallis Aprikosen – und Williamsbrände, im Tessin die Grappa. Und in Graubünden ist es seit zehn Jahren der Kastanienbrand.

In den Bündner Südtälern werden die Kastanien traditionellerweise in Dörrhäuschen, sogenannten Cascine oder Grè rauchgetrocknet. René Zimmermann und Stefan Keller haben Ende der 1990er-Jahre mit diesem Rohstoff erste Destillationsversuche unternommen. Daraus hat sich ein kleines, feines Sortiment entwickelt, mehrfach an nationalen und internationalen Prämierungen ausgezeichnet. Die Abfüllungen unterscheiden sich durch Herkunft, Art des Fassausbaus, Gradation. Nebst den verschiedenen Bränden aus rauchgetrockneten Kastanien stehen Aprikosendestillate aus dem Wallis und Grappa aus der Valtellina/Val Poschiavo zur Wahl. Die Kollektion aussergewöhnlicher Schweizer Schnäpse wächst stetig.

Mousse di castagne in biscuit alle mandorle e salsa al caramello (4 pers.)



Ingredienti

Per la mousse di castagne (Zutaten Mousse)
500 gr di castagne ridotte in purè (Marronipüree)
200 gr di crema pasticcera (Vanillecrème)
600 gr di panna fresca (frischer Rahm)
150 gr di castagne lesse a pezzetti (gekochte Kastanien in Stücken)
15 gr di colla di pesce (Gelatine)
2,5 cl di rum (Rum)

Ingredienti per biscuit (Zutaten Bisquit)

250 gr di zucchero a velo (Puderzucker)
250 gr di farina di mandorle (geriebene Mandeln)
8 uova (Eier)
8 tuorli (Eigelb)
8 albumi (Eiweiss)
220 gr di farina tipo 00 (Weissmehl)
200 gr di zucchero (Zucker)
30 gr di cacao in polvere (Kakaopulver)

Per salsa al caramello (Zutaten Karamellsauce)

5 dl di panna fresca (frischer Rahm)
150 gr di zucchero (Zucker)

Preparazione (Zubereitung)

Per la mousse, mettere a bagno la colla di pesce e aggiungerla alla crema pasticcera calda. Passare nel cutter la purea di castagne con la crema pasticcera e un bicchierino di buon rum. Lasciar raffreddare e aggiungere la panna montata. Per il biscuit, versare nella planetaria lo zucchero a velo e la farina di mandorle, aggiungere una alla volta le uova ed i tuorli. Far montare per 15 minuti. Aggiungere la farina ed il cacao passati al setaccio.

Montare il bianco d'uovo con lo zucchero e mischiare il tutto. Stendere l'impasto sui fogli di silicone e cuocere in forno a 180° C per circa 6 minuti. Per la salsa, caramellare lo zucchero aggiungere la panna e far bollire per 5 minuti. Rivestire uno stampo con il biscuit e riempirlo con la mousse ed i pezzetti di castagne. Lasciare riposare in frigo per 2 ore.

Servire a fette con la salsa al caramello.



Mousse: Gelatine im Wasser einweichen und unter die heiße Vanillecrème ziehen. Im Cutter Kastanien mit Vanillecrème und Rum pürieren. Abkühlen lassen und Schlagrahm darunterziehen.

Tulipe-Teig: Puderzucker und gemahlene Mandeln ins Becken der Küchenmaschine geben, Eier und Eigelb eines nach dem andern daruntermischen. Masse eine Viertelstunde rühren. Durch ein Sieb Mehl und Kakaopulver beimischen. Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen und darunterziehen. Teig auf Backpapier austreichen. Bei 180 Grad Celsius rund 6 Minuten backen.

Sauce: Zucker karamellisieren, Rahm dazu geben und 5 Minuten einkochen lassen. Den noch lauwarmen Bisquitteig mit der Mousse und den Kastanienstücklein belegen und rollen. Während zwei Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Servieren: In Tranchen mit Karamellsauce.



Tartelette di castagne al rosmarino con mousse di ricotta (4 pers.)



Ingredienti (Zutaten)
225 gr di purè di castagne (Kastanienpüree)
50 gr di burro (Butter)
40 gr di zucchero (Zucker)
1 cl di distillato di castagne (Kastanienschnaps)
un uovo (Ei)
125 gr di ricotta fresca (frischer Ricotta)
50 gr di panna montata (Schlagrahm)
rosmarino (Rosmarin)
zucchero a velo (Puderzucker)
4 vaschette d'alluminio alti 2 cm dal diametro di 10 cm (Aluminiumförmchen, 2 cm Höhe, 10 cm Durchmesser)

Preparazione (Zubereitung)

Ammorbidire il burro e montarlo con lo zucchero. Separare il tuorlo dall'albume e aggiungerlo al composto mescolando di continuo. Unire il purè e il distillato di castagne. Incorporare infine l'albume montato a neve amalgamando il tutto accuratamente. Suddividere l'impasto nelle vaschette d'alluminio e cospargere di rosmarino tritato. Cuocere in forno a 170° per circa 9 minuti.

Spolverare le tartelette di zucchero a velo e servire con un bel cucchiaino di mousse di ricotta, ottenuta mescolando delicatamente la ricotta con la panna montata e poco zucchero.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eiweiss vom Eigelb trennen. Das Eigelb unter die Masse binden. Kastanienpüree und Schnaps zumischen. Am Schluss das geschlagene Eiweiss darunter ziehen. Alles gründlich und sorgfältig mischen. Masse in die Schälchen verteilen und mit dem gehackten Rosmarin bestreuen. Im Ofen bei 170 Grad während rund 9 Minuten backen. Die Törtchen mit Puderzucker bestreuen. Ricotta, Schlagrahm mit einer Prise Zucker mischen. Ein paar Löffelchen davon zum Törtchen servieren.



Torta di castagne (12 fette)

Ingredienti (Zutaten)

850 gr di castagne ridotte in purè (Kastanienpurée)
200 gr di burro (Butter)
160 gr di zucchero (Zucker)
4 cl di distillato di castagne (Kastanienschnaps)
4 uova (Eier)

Preparazione (Zubereitung)

Ammorbidire il burro e montarlo con lo zucchero. Prendere le uova, separare l'albume dai tuorli e aggiungere quest'ultimi uno alla volta al composto continuando a mischiare. Aggiungere poi la purea di castagne, il distillato e per ultimo gli albumi montati a neve. Amalgamare bene il tutto mescolando delicatamente. Mettere poi l'impasto in una tortiera del diametro di 32 cm. Cuocere in forno a 170° C per 25 minuti. Prima di servire spolverare con zucchero a velo.

Die weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb eines nach dem andern der Masse beimischen. Kastanienpüree und Kastanienschnaps zugeben. Am Schluss das geschlagene Eiweiss darunterziehen. Alles gut und sorgfältig mischen. Die Masse in eine Kuchenform füllen (Durchmesser 32 cm). Während 25 Minuten bei 170 Grad Celsius backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.





Ristorante Lanterna Verde

San Barnaba 7
I-23029 Villa di Chiavenna
www.lanternaverde.com
ristorante@lanternaverde.com
Tel. +39 0343 385 88

I Vinautori

Via Principale 191
CH-7748 Campascio
www.vinautori.com
info@stefan.keller.name
Tel. +41 55 210 83 38

schnaps.ch

Zürcherstrasse 102
8640 Rapperswil
www.schnaps.ch
info@stefan.keller.name
Tel. +41 55 210 83 38