



Grosse Küche im kleinen Dorf Paolo Casanova, Madulain GR.



Neu getestet!



Linguine & Gamberi rossi

«STÜVA COLANI», MADULAIN GR Der Kerl hat das Zeug zum Star! PAOLO CASANOVA verblüfft in Madulain vor den Toren von St. Moritz mit seiner sehr italienischen und aufregend modernen Küche. Einer seiner Lehrmeister: Weltstar Massimo Bottura.

Die «Chesa Pirani» in La Punt steht gespenstig leer; Dani Bumann macht jetzt auf TV-Star («Bumann der Restauranttester» auf 3+). Aber ein Dorf weiter, in Madulain, gibts eine ganz heisse Adresse. Die «Stüva Colani», in einem liebevoll restaurierten Engadiner Haus (Baujahr 1700, mit 13 eleganten Arvenholz-Zimmern).

Chef Paolo Casanova stammt aus Cortina, arbeitete bis zum zweiten Stern in der Brigade von Weltstar Massimo Bottura, macht jetzt sein eige-

nes Ding. Mit einer Küche, die zwar auf modernste Technik setzt, verblüfft und auch mal verwirrt, die aber immer ihren wunderbar italienischen Kern behält und geschmacklich sensationell gut ist. Bestes Beispiel dafür: der grandiose Umgang mit den grandiosen Gamberi rossi aus Sizilien. Variante 1: Tatar di Gambero rosso. Koriandersamen, Zitrusfrüchte-Pesto, Senfmayo und sanftes Birnenwasser gibt es dazu; der Kopf des Krebses wird frech frittiert. Variante 2: Linguine (Pasta del Gargano) mit Gambero rosso. Das Tier-

chen wird zum Carpaccio aufgeschnitten und über den heissen, perfekt al dente gekochten Teigwaren auf frischem Salat angerichtet. Ein ziemlich pikantes Ding: Der Chef mag Peperoncino!

Die besten Vorspeisen: ein Tatakì vom auf Eis gekühlten Reh mit Püree von blauen St. Galler Kartoffeln und Isländischem Moos, das nicht in Island, sondern im Nachbardorf La Punt wächst. «Radicchio e Taleggio»: ein Parmesanschaum wird in einem Randencarpaccio serviert, Radicchio aus Treviso, ein etwas gar süsses

Honig-Savarin und Erdnuss-Crumble setzen die Akzente. Der beste Fischgang: «Lingotto di Pagello!» Chef Paolo serviert das Filet mit einer klassischen Zitronenbittersauce (es darf auch etwas mehr Sauce sein ...), die Abschnitte mutieren zum Tatar. Zwei Konsistenzen, zwei Temperaturen, grosses Kino!

Chesa Stüva Colani
7523 Madulain GR
Tel. 076 606 72 16
Montag- und Dienstagmittag geschlossen (ausgenommen Hochsaison)
www.hotelchesacolani.com

👉 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung
👉 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität
👉 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen