

WEIHNACHTLICHE LASAGNE VOM GREEN CHEF

Spitzenkoch Paolo Casanova überzeugt in seinem Restaurant in Madulain GR die Genusswelt mit seiner naturnahen Küche. Sein Tipp für ein grünes Xmas-Menü.

VON THOMAS ZEMP (TEXT) UND ANDREA FURGER (FOTOS)



Beim Vergleich muss man schmunzeln: «Er zaubert in seiner Küche wie der Druiden im gallischen Dorf», schreibt der Gastroführer Gault-Millau über Paolo Casanova (42), der in Madulain das Restaurant Stüva Colani führt. Der Kräuterkoch holt aus Knospen, Blüten, Blättern, Stangen, Pflanzen und Kräutern mit alten Methoden und neuen Techniken die verrücktesten Aromen heraus.

Der Italiener ist dieses Jahr mit dem Titel des «Green Chef of the Year» ausgezeichnet worden und hat sich in seinem Restaurant 1 Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkte

erkoht. Damit ist er einer der talentiertesten Köche der Schweiz.

Paolo Casanova sagt über sein Restaurant und sich selbst: «Nachhaltigkeit, Regionalität, naturnaher Genuss sind unser Ding. Ich bin ein grüner Chef durch und durch!»

Für das Weihnachtsmenü hat er eine Gemüselasagne kreiert. Der Koch verleiht dem italienischen Gericht mit einem Christbaum aus einer Spinat-Sauce einen festlichen Twist. Für die Pasta setzt er neben Weizen- auch Kastanienmehl ein, beim Gemüse verwendet er neben Spinat einen geschmorten Radicchio sowie Kürbis-Perlen.



Eine Lasagne zu kochen, ist aufwendig, vor allem wenn man die Pasta-Blätter auch selbst herstellt. Paolo Casanova erklärt hier Schritt für Schritt, wie er das Gericht zubereitet. Er hat die Zutaten an die Jahreszeit angepasst und die Dekoration festlich gestaltet.



ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

Kastanien-Pasta

150 g Kastanienmehl
250 g Mehl 00
(Alternativ: Weissmehl)
50 g Wasser
150 g Eier (entspricht etwa 2 grossen Exemplaren)

Spinat-Sauce

300 g frischer Spinat
400 g Wasser
1 Schalotte
Eine Prise Salz
Olivenöl Extra Vergine

Geschmorter Radicchio di Treviso in Wein

600 g Radicchio Spadone
Tardivo di Treviso
150 g Schalotten
200 g Rotwein
Salz
Pfeffer

Kürbis-Perlen

500 g Zucca Dedicata Montovana
(Alternative: Butternut-Kürbis)
Salz
Butter

Glasierte Marroni

300 g Marroni
Salz
Butter

Béchamel-Sauce

1 l Milch
80 g Weissmehl
80 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
150 g Bergkäse

Zusätzlich

50 g Belper Knollen zum Darüberreiben



ZUBEREITUNG

Kastanien-Pasta

Alle Zutaten im Mixer zu einem homogenen Teig verkneten, eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen, am besten mit einer Pasta-Maschine. Zuschneiden: 1 cm kleiner als die Auflaufform. Die Pasta in gesalzenem Wasser al dente kochen. Mit Eiswasser abschrecken.

Spinat-Sauce

Die Schalotte fein hacken und im Olivenöl garen. Den Spinat im Salzwasser blanchieren, abgiessen, im Eiswasser abschrecken, abtropfen. Mit der gegarten Schalotte cremig pürieren.

Geschmorter Radicchio di Treviso in Wein

Die Schalotten und den Radicchio fein hacken. Den Radicchio in heissem Wasser waschen, um die Bitterkeit zu reduzieren. Den Radicchio und die Schalotten zusammen anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Abschmecken.

Kürbis-Perlen

Die Perlen mit einem Kugelausstecher aus dem Kürbis ausstechen, in gesalzenem und kochendem Wasser blanchieren und danach in Butter anbraten.

Marroni

Die Marroni in gesalzenem und heissem Wasser blanchieren und danach in Butter anbraten.

Béchamel-Sauce

Die Milch mit Muskatnuss zum Kochen bringen. In einer Pfanne Mehl und Butter erhitzen und eine Mehlschwitze machen und in die Milch einrühren. Mit Salz, Pfeffer und, wenn nötig, weiterem



Muskatnuss abschmecken. Vom Herd nehmen. Den geriebenen Bergkäse hinzufügen, schmelzen lassen und mit einem Stabmixer aufrühren.

Die Lasagne zubereiten

Nun kann man mit dem Aufschichten der Lasagne beginnen. Zuerst die Auflaufform gut mit Butter einfetten. Ein wenig Béchamel-Sauce auf den Boden geben und Lasagne-Blätter darauf verteilen. Danach wieder etwas Béchamel-Sauce, geschmorten Radicchio, Kürbis-Perlen und Marroni dazugeben. Vier Schichten machen. Den Rest der Béchamel-Sauce darübergiessen. Die Spinat-Sauce in einen Spritzsack füllen und einen Christbaum auf die Oberfläche zeichnen. Mit den restlichen Kürbis-Perlen und Marroni dekorieren. 50 g Belper Knolle darüberreiben. Die Lasagne einstecken. Für 70 Minuten im Backofen bei 150 Grad backen.

Als Begleitung schlägt Casanova einen Caesar Salad vor. Diesen kann man in Reispapier packen und wie vietnamesische Sommerrollen servieren.