

I SALVATORE BENANTI, VINO E CUCINA, OBERWIL

Schwertfischrouladen mit Basilikumpesto auf gedämpftem Gemüsebett

Das «Vino e Cucina» in der alten Ziegelei in Oberwil hat kürzlich einen Pächterwechsel erfahren. Der bisherige Küchenchef Salvatore Benanti leitet mit seiner Frau Emanuela das renommierte Restaurant mit sizilianischen Spezialitäten nun selbst.



Der Schwertfisch wird mit Salz und Kräutern «à sec» mariniert (oben). Ohne frische Kräuter geht bei Salvatore Benanti nichts (links).

FOTOS: PINO COVINO

Dreimal die Woche steuern Kühltransporter aus Mailands «Hallen» mit frischem Meerfisch die Schweiz an. In Oberwil wartet auf die gewichtigen Brummis der wahrscheinlich ungeduldigste Kunde. Seit der Sizilianer Salvatore Benanti in der ehemaligen Ziegelei die Küchenkelle schwingt, steht er in den italienischen Auftragsbüchern ganz oben. Eigenhändig buckelt er beim Verlad etwa zehn Kilo schwere Schwertfische in die Küche – sein Lieblingsfisch, der sich vor Sizilien tummelt.

Fisch aus intakten Gewässern

Benanti hat das «Vino e Cucina» von seinen ehemaligen Chefs Romeo

Balliana und Vera Berger kürzlich selbst übernommen und steht auf Fisch. «In Sizilien ist es die wertvollste und wichtigste Nahrungsquelle», erklärt er. «Das Meer ist dort überall, und die Fischerei noch einigermaßen intakt.» Kleinere Schiffe fangen um die Insel auch grosse Mengen Thunfisch, Sardinen, Sardellen und Krustentiere wie die grossen «Gamberone Imperiale» (Furchengarnelen).

Salvatore Benanti zerlegt den Schwertfisch in einzelne Teile, die er mit Salz und Kräutern «à sec» mariniert, bevor er sie gart. Ohne frische Kräuter geht bei ihm gar nichts. Nicht einmal die Sardinen «verschont» er

davon. «Wilde Kräuter und Pflanzen sind ein weiterer Reichtum unseres Landes. Wir verwenden sie entweder roh gekocht oder aus dem Einmachglas», so Benanti. In seiner grossen Küche sind Zutaten wie die Distelartischocke, Kapern, mit denen er sein beliebtes Vitello Tonnato aufbessert, Samen von wildem Fenchel, die nicht nur Fischgerichten eine schöne würzige Note verleihen, sowie wilder Mangold oder frei wachsende Wegwarte stets griffbereit.

Durch und durch sizilianisch

Das «Vino e Cucina» ist ein ganz besonderes italienisches Restaurant. Die konsequente sizilianische Variante, die hier gepflegt wird, erhält seine besondere Note durch Benantis Vorlieben. Selbstverständlich wird auf Sizilien auch Fleisch gegessen. Daher

bietet Salvatore Benanti auf seiner Karte zum Beispiel Gerichte mit Kaninchen, Rind oder Kalb. Spielerisch variiert er die klassischen Vorgaben, lässt neue Gewürzvariationen gegeneinander antreten und bringt viel Gemüse ins Spiel. Seine grosse Karte wechselt er übrigens im Rhythmus der vier Jahreszeiten, mittags gibt es fünf Menüs zur Auswahl. Das diskrete, verschmitzte Spiel mit dem Unge-

wohnten feiert dann auf dem Teller wunderschöne Auftritte, die das Essen wohlthuend unalltäglich machen.

Gérard Wirtz

Vino e Cucina
Emanuela und Salvatore Benanti
Hohestrasse 134
4104 Oberwil
Telefon 061 421 20 00
www.vinoecucina.com

Schwertfischrouladen mit Basilikumpesto auf Gemüsebett

Zutaten für 4 Personen

12 Schwertfischschnitzel (je ca. 40 g)

Für das Pesto

160 g Basilikum, 40 g Pinienkerne, 160 g geschälte Mandeln, 8 Esslöffel Olivenöl extra vergine aus Sizilien, 2 Knoblauchzehen, 4 Esslöffel Parmesan, 4 Esslöffel Paniermehl, 1 Prise Salz

Für die Tomatenwürfel

4 Tomaten geschält und gewürfelt, 4 Esslöffel Olivenöl extra vergine, 1 Prise frischen Oregano, 1 Prise Salz

Für das Gemüse

4 Karotten, 4 Selleriestangen, 2 Lauchstangen, 2 Zucchini, 100 g Pfifferlinge, 100 g Erbsen, 100 g Spinatblätter, 100 g Kefen, 3 Esslöffel Olivenöl extra vergine

Zubereitung

Zuerst wird das Gemüse vorbereitet. Kefen etwas vorkochen. Während-

dessen das restliche Gemüse in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Lauch, Sellerie und Karotten mit Olivenöl während etwa 10 Minuten andünsten. Danach Zucchini, Pfifferlinge, Spinat, Erbsen und Kefen dazugeben und das Gemüse kurz garen, sodass es bissfest bleibt. Salzen. Für das Pesto Pinienkerne und Mandeln mit sehr wenig Olivenöl rösten. Basilikum zusammen mit Olivenöl und Salz sehr fein mahlen. Knoblauch pressen und mit Pinienkernen, Mandeln, Parmesankäse und Paniermehl vermischen. Die geschälten Tomaten (siehe Tipp) mit Olivenöl, Salz und Oregano zubereiten. Das Pesto auf die Schwertfischschnitzel streichen und einrollen und auf jeder Seite grillieren. Auf einem Teller das Gemüse ausbreiten und auf dem Gemüsebett die Schwertfischröllchen auflegen. Auf den Schwertfischröllchen die kalten Tomatenwürfel verteilen und mit einem Schuss Olivenöl dekorieren.

Gourmet-Tipp: Tomaten schälen

Die Tomaten für ca. 20 Sekunden in eine kleine Pfanne mit kochendem Wasser legen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Danach lassen sie sich leicht schälen. Kerne und Innenfleisch werden entfernt. Die Tomatenwürfel werden übrigens kalt serviert, um den Kontrast von warm und kalt zusammen mit den Fischrollen zu erzeugen.



I TROUVAILLE

Bewährter Grieche

Über zwei Jahrzehnte lang erfreuen sie nun schon ihre Kundschaft mit traditioneller griechischer Küche. Das Ehepaar Salvatore und Evpraxia De Feo hat sich mit ihrer «Griechischen Taverne» in Münchenstein, mit Qualität, Konstanz und echter Freundlichkeit wahrhaftig in die Herzen der Griechenland-Fans gedient. So entspannt, sozial durchmischt und familiär geniesst man



FOTO: PINO COVINO

Salvatore De Feo empfängt schon seit über 20 Jahren seine Gäste.

wohl nirgendwo sonst in der Region eine Mousaka.

Griechische Taverne, Hauptstrasse 31, 4142 Münchenstein, Tel. 061 411 08 01, Mo–Sa 17.30–24.00 Uhr, sonntags geschlossen. www.griechische-taverne.ch

Schmökern und surfen

Das «Nasobem» im Gundeli ist eine gemütliche Kaffeebar und Buchhandlung in einem. Bei Snacks und Drinks in Büchern, Zeitschriften und Zeitungen schmökern oder via WLAN-Internet gratis surfen. Bereichert wird das Angebot mit Anlässen auf der freien Bühne aus Literatur und Musik.

Nasobem, Buch- und Cafébar an der Frobenstr. 2, Basel, Tel. 061 271 22 23, Di–Fr 9.00–18.30 Uhr, Sa 9.00–17.00 Uhr, So und Mo geschlossen. www.nasobem.ch

