



## Gemüsepfanne mit Marroni

**ZUTATEN**  
für 4 Personen

- 400 g tiefgekühlte Marroni, angetaut
- 4 dl Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 600 g Broccoli, in Röschen
- 600 g Rüebli, schräg in Scheiben
- 1½ TL Salz
- 3 dl Wasser
- 3 cm Ingwer, fein gerieben
- 2 EL Olivenöl,
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten

**VOR- UND ZUBEREITEN**  
ca. 35 Min.

Marroni mit dem Wasser in einer kleinen Pfanne zudeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, abtropfen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Broccoli und Rüebli mit dem Salz ca. 12 Min. rührbraten. Wasser und Ingwer mit den Marroni begeben, mischen, heiss werden lassen. Gemüse anrichten, Öl darüberträufeln, Petersilie darüberstreuen.

## Weintipp Total im Trend: der Weisse vom Ätna

Auch wenn seit Jahrzehnten auf Vulkanböden Wein angebaut wird, waren sie nie angesagter als heute. Wer demonstrieren will, dass er sich auskennt, entkorkt eine Flasche von Vulkanreben. König unter

den Vulkanterroirs ist der Ätna. Seine Weine sind die neuen Trophäen aus Italien. Sogar Starwinzer Angelo Gaja lanciert demnächst einen Ätna-Wein. Wichtige Vulkan-Trauben-sorten: Nerello Mascalese

für Rot- und Carricante für Weissweine. Der «Etna Bianco 2017» von Benanti ist klarer und frischer mit viel Zitrus, Komplexität und dennoch cremigem Gaumen. Passt zu hellem Fleisch und veganer Küche.

Caratello  
www.caratello.ch  
Jetzt geniessen.  
Trinktemperatur:  
10 bis 12 Grad.  
CHF 22.50



## PIZZAOFEN AUF 3103 METERN!

«Rothorn»



POP

### ITALIANITÀ OB ZERMATT

Pizza, Pasta, Minestrone: Auf der genialen Terrasse wird eine verblüffende Qualität geboten.

Europas höchstgelegener Pizzaofen? Rothorn bei Zermatt, 3103 Meter über Meer. Die Terrasse ist genial: Sicht auf die Walliser Viertausender und natürlich aufs Matterhorn. Aber auch die Speisekarte ist verblüffend: Pasta beispielsweise wird auf dem Berg täglich frisch gemacht! Wir testeten die «Tris di Pasta»: dreimal ein Volltreffer! Auf dem Rothorn spricht man Italienisch. Supergastgeber Tonino Gerasole treibt die Ragazzi an. Frühstücksbuffet für Frühaufsteher, Minestrone für frierende Skifahrer.

«Rothorn», 3920 Zermatt,  
Tel. 027 967 26 75



«KOCH DES MONATS» – POWERED BY BMW

## Swiss Lachs, Swiss Shrimps

Hereinspaziert! Abends wird das «Chasellas» (gehört zum «Suvretta House») zum Gourmet-Restaurant: Schweizer Produkte, viel Chili und Koriander. Chef **Marco Kind** ist GaultMillaus «Koch des Monats».

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

Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Bewundernswert, wie die junge Gastgeberin **Livia Sterki** und Chef **Marco Kind** den Spagat beherrschen. Mittags ist das «Chasellas» neben dem Sessellift Skihütte: Gerstensuppe mit Engadiner Wurst. Rösti mit Graved Lachs. Käseschnitten. Abends wird hübsch aufgedeckt, flackern die Kerzen – und gibt die Küchenbrigade Vollgas. Wenn immer möglich mit ausgewählten Schweizer Produkten: Der Chef verblüfft uns mit den bläulichen, aufregend frischen «Swiss Shrimps» aus Rheinfelden AG. Er setzt aufs Kaliber «Jumbo» und greift zu seiner Geheimwaffe: immer etwas Chili auf den Teller. Auch der feine Schweizer Lachs aus Lostallo ist bei ihm in guten Händen. Er verarbeitet ihn zu einem erstklassigen Carpaccio; Koriander, Ingwer, eingelegter Kürbis, Wildkräuter und «ein ordentlicher Schuss Limettensaft» setzen kräftige Akzente, ohne die Harmonie zu gefährden. Selbst der exzellente, hauchdünn aufgeschnittene Rohschinken ist aus der Gegend (Savognin). Die Vorspeisen-Klassiker im gemütlichen Berghaus:

Foie-gras-Terrine mit Quitte, Feige und Portwein. Pikante Flusskrebse mit Avocados.

Der feine Duft von Tartufi lag bei unserem letzten Besuch in der Luft. Der musste natürlich her, und zwar über einem Loto-Risotto, der körnig und all'onda zugleich war. Chef Kind höchstpersönlich stülpte die weissen Handschuhe über und hobelte den Trüffel in den Teller, freundlicherweise nicht zu knapp. Schwarze Tagliatelle gibts ebenfalls, mit Hummer und Estragon.

Auch Fischgerichte sind sehr gefragt: Wolfbarsch in der Salzkruste mit Basilikum-Beurreblanc, Seezungenfilets mit Pommery-Kartoffelstampf. Auf Wunsch der Stammgäste hält sich ein Klassiker beharrlich auf der Karte: Original Wiener Backhendl mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren, das Paradegericht von Robert Jagisch, der jahrzehntelang hier Gastgeber war. Der Neue kann den Knusper-Güggel auch.

«Chasellas», Via Suvretta 22, 7500 St. Moritz Chasellas,  
Tel. 081 833 38 54, www.chasellas.ch

Gault&Millau

gaultmillau.ch



neu getestet.

Gastgeberin **Livia Sterki** und Küchenchef **Marco Kind** sorgen für kulinarische Höhenflüge auf 1936 m ü. M.

