

Hotel De'Ricci, Rom

Das Hotel De'Ricci ist eine echte Geheimadresse unweit der Via Giulia und des Gastroklassikers Pierluigi in Rom. Der Wein steht im ganzen Haus im Mittelpunkt und Küchenchef Michele Damo überrascht mit herrlichen Kreationen.

Rezepte von Michele Damo
www.hotelder Ricci.com

Fotos zvg

Spaghetti «cacio e pepe» à la De'Ricci

Dieser Pastateller ist herrlich frisch und mediterran. Daher passen auch Weine aus diesen Regionen dazu – zum Beispiel ein kräftiger Chardonnay, ein rassiger Verdicchio oder gar ein Pinot Grigio, wie aber auch ein Rosé oder Bollicine.



Auberginen- Parmesan-Flan mit Pesto-Sauce

Ein etwas schwereres Gericht, das aromatisch in verschiedene Richtungen geht – von der Tomate zum Pesto. Ein Rosé passt, wie auch ein leicht gekühlter Pinot Noir oder gar ein Aglianico.





Auberginen- Parmesan-Flan mit Pesto-Sauce

Von Michele Damo

Zutaten für 4 Personen

1	grosse Aubergine
50 g	geriebener Parmigiano Reggiano
½ l	Öl zum Braten
200 g	Mozzarella
30 g	gesalzener Ricotta (typisch sizilianischer Käse)
	Mehl
4 Scheiben	Brot

Tomatensauce

½	Zwiebel
400 g	Pelati
	Olivenöl

Basilikum-Pesto-Sauce

20 g	Pecorino Romano
20 g	Parmigiano Reggiano
½	Knoblauchzehe
20 Blätter	Basilikum
	Salz
10 g	Pinienkerne
	Olivenöl extra vergine, gerade genug
2–3	Eiswürfel

Zubereitung

Die Aubergine in ½ cm grosse Scheiben schneiden, etwas Salz auf beide Seiten geben und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Am besten legt man ein Küchentuch darauf und beschwert dieses etwas – es geht darum, dass die Aubergine entwässert wird.

Den Mozzarella hacken und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit können Sie mit der Tomatensauce und dem Pesto beginnen.

Zubereitung Tomatensauce

Olivenöl in einem mittelschweren Topf erhitzen, die Zwiebel hinzufügen und bräunen lassen.

Fügen Sie dann die Pelati dazu und kochen Sie die Tomatensauce etwas ein.

Zubereitung Basilikum-Pesto

Die Basilikumblätter, das Olivenöl, die leicht gerösteten Pinienkerne, die Eiswürfel, den Pecorino Romano, den Parmigiano und eine halbe Knoblauchzehe in ein Glas geben.

Beginnen Sie, alle Zutaten mit dem Mixer langsam zu mischen. Schmecken Sie mit Salz ab.

Danach das Öl erhitzen und die Auberginenscheiben im Mehl wenden und im Öl frittieren. Beginnen Sie, die Flans in Ausstechförmchen zu montieren, indem Sie die Bestandteile abwechseln. Beginnen Sie mit einer Auberginenscheibe und geben Sie abwechselnd Pesto und Tomatensauce darüber, dann wieder eine Auberginenscheibe. Schliessen Sie die letzte Tomatensaucenschicht mit einem Türrchen Mozzarella ab.

Stellen Sie die Flans in den vorgeheizten Ofen (200 °C) und backen Sie sie für 12 Minuten.

Die 4 Scheiben Brot für 6 Minuten im Ofen tosten.

Jeden Flan auf eine Scheibe Toast stellen und mit Ricotta-Flocken und Pesto-Tropfen dekorieren.



Spaghetti «cacio e pepe» à la De'Ricci

Von Michele Damo



Zutaten für 4 Personen

400–500 g	Spaghetti
200 g	gut gereifter Pecorino Romano (typisch schwarz- häutiger römischer Käse)
50 g	gut gereifter Parmigiano Reggiano
20 cl	Olivenöl extra vergine
12–16	Mazara-del-Vallo- Shrimps (rote Garnelen)
1 Stange	Sellerie
1	Zwiebel
1	Karotte
10 cl	Brandy
	Schwarzer Pfeffer
1	Limette
Einige	Minzeblätter

Zubereitung

Bereiten Sie eine Bisque mit fein gehacktem Sellerie, Karotten und Zwiebeln und den Garnelenköpfen zu. Dünsten Sie die Zutaten an, bis die Garnelenköpfe Farbe angenommen haben, und löschen Sie mit dem Brandy ab.

Geben Sie nun etwas Wasser zu. Die Bisque zu einer dicken Sauce einkochen und dann absieben.

Die Shrimps in ein Tatar schneiden und mit Olivenöl extra vergine, Limettensaft, Limettenschale und einigen Minzeblättern marinieren.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen und in eine vorgewärmte Pfanne mit etwas Olivenöl extra vergine, 2–3 EL Bisque und ein wenig Kochwasser geben.

Fügen Sie dann etwas schwarzen Pfeffer hinzu und schwenken Sie die Pasta für 2–3 Minuten darin.

Am Ende der Kochzeit (bitte stellen Sie sicher, dass der Herd aus ist) Pecorino Romano und ein wenig Parmigiano Reggiano darüberreiben.

Die Spaghetti auf den Teller drapieren und darüber das Garnelentatar geben und mit einigen Minzeblättern und etwas geriebener Limettenschale dekorieren.



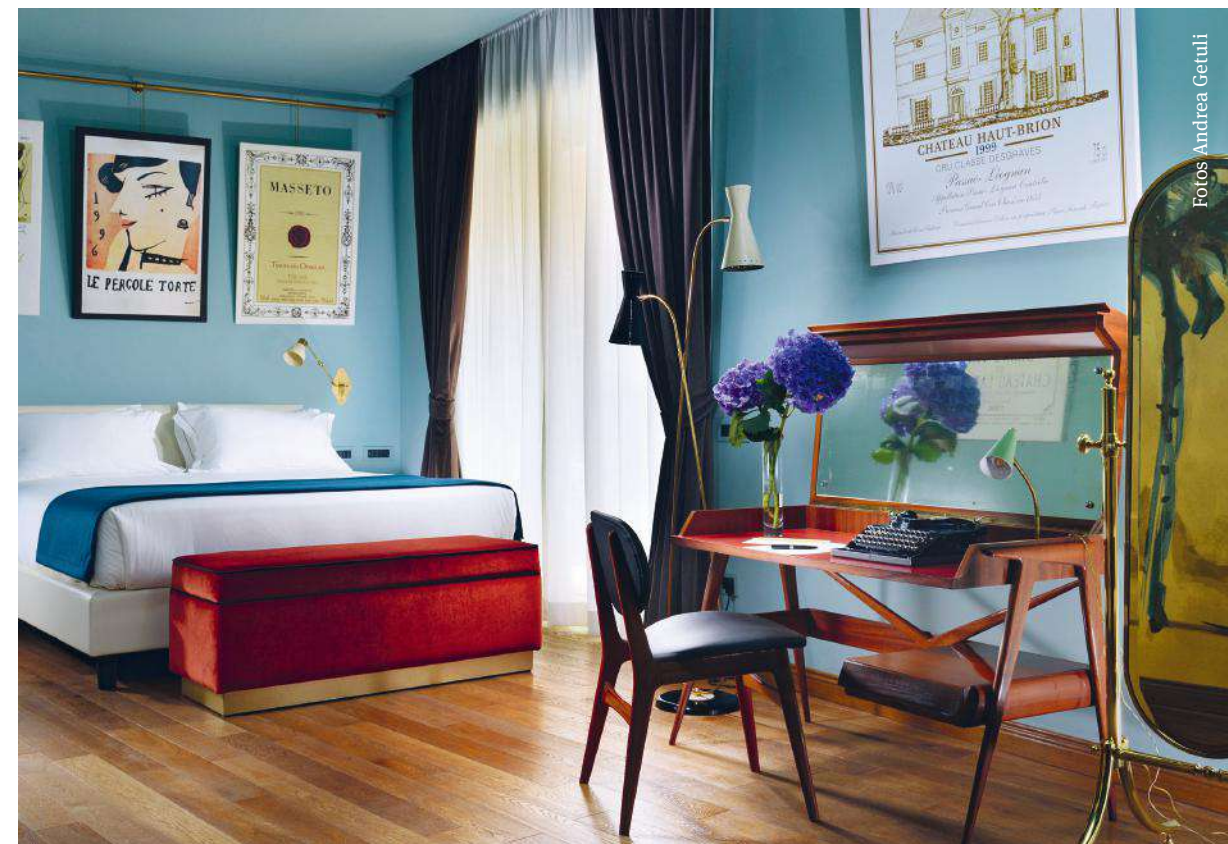
Hotel De'Ricci, Rom

Die Idee für das Hotel hatte Lorenzo Lisi, der auch Manager des historischen Familienrestaurants Pierluigi auf der Piazza De'Ricci ist – eine der Topadressen Roms. Isst man draußen, kann man hier unter anderem an den Häuserfassaden Fresken von Caravaggio bewundern. So meint Lorenzo: «Ich wollte meine Erfahrung aus der Gastronomie in ein Projekt der Hotellerie integrieren und mit meiner Leidenschaft zum Wein verbinden.» Das hat er auch, und wie.

Auch reist man beim Besuch des Hotels zeitlich in die 50er-Jahre Italiens zurück, zumal das ganze Dekor aus dieser Zeit stammt. Das Design der Zimmer haben die beiden Gründer des Labels Chez Dédé, Andrea Ferolla und Daria Reina, kreiert. Das kleine Boutique-Hotel hat gerade einmal acht Suiten, einen herrlichen Weinkeller mit 1500 Weinen, die Charade-Bar und auch eine Smokers' Lounge. www.hotelder Ricci.com
www.pierluigi.it



Unweit der Via Giulia lädt das kleine Hotel Weinliebhaber zum Verweilen ein.



Fotos Andrea Getuli





Im Weinkeller befinden sich über 1500 Positionen. Meist handelt es sich um die klassischen europäischen Weine, von denen auch zahlreiche Jahrgänge im Angebot sind.

Fotos Andrea Geruli



Die Cigar Lounge befindet sich hinter der Charade Bar und ist der perfekte Ort, um den Abend ausklingen zu lassen.

«Wein kann Kunden glücklich machen»

Interview mit Flavio Scannavino, Direktor des Hotel De'Ricci

Wann begann Ihre Liebe zum Wein?

Als ich ungefähr 21 Jahre alt war und in einer Weinhandlung im Herzen von Rom arbeitete. Einer unserer besten Kunden gab mir ein Glas Barbaresco 1996 von Angelo Gaja zum Verkosten. Ich war im Nu begeistert von diesem Wein! So etwas hatte ich zuvor noch nie gekostet. Von da an begann mein Interesse und meine Leidenschaft für Wein.

Sie haben viele Jahre als Chef-Sommelier in Rom gearbeitet.

Was gefällt Ihnen an diesem Beruf?

Grundsätzlich alle Aspekte, die dieser Beruf mit sich bringt. Aber etwas vom Schönsten ist es, den glücklichen oder zufriedenen Ausdruck der Kunden zu sehen, nachdem sie einen von mir empfohlenen Wein verkostet haben und ich sie sagen höre: «Danke, das war genau die Art von Wein, die ich wollte.» Der Kunde geht glücklich nach Hause und ich weiss, dass ich meine Arbeit gut gemacht habe. Auch schätze ich die Beziehung, die man in kurzer Zeit mit Menschen an einem Tisch in einem Restaurant aufbauen kann, die über den Wein hinausgeht. Etwas Grundlegendes, das ich in den vielen Jahren der Arbeit in der Welt des Weines und insbesondere an der Front gelernt habe, ist die Demut im Umgang mit Menschen

im Allgemeinen und Kunden im Besonderen, während man professionelle Beratung bietet.

Welche Arten von Weinen sind Ihre Favoriten?

Ich verehere Riesling in all seinen Ausdrucksformen sowie Schaumweine, Rotweine aus dem Piemont, Weiss- und Rotweine aus dem Burgund und Weine vom Ätna.

Das Hotel De'Ricci ist ein Juwel für Weinliebhaber im Herzen von Rom. Die Zimmer sind nicht nur mit Weinbildern dekoriert, es gibt auch einen Weinkühlschrank in jedem Zimmer und einen Keller mit mehr als 1500 Weinen. Nur italienische Weine?

Nein, wir führen nicht nur italienische Weine, aber wir sind in Italien, wo unglaubliche Weine produziert werden, die auch sehr gefragt sind. Unsere Weinkarte ist mehr oder weniger wie folgt strukturiert: 70 % italienischer Wein, 20 % französischer Wein, mit besonderem Augenmerk auf die Regionen Bordeaux, Burgund und Champagne, und dann noch 10 % Wein aus anderen Regionen der Welt.

Organisieren Sie auch Weinveranstaltungen?

Absolut! Jeden Monat organisieren wir sehr originelle Weinproben, die von Produzenten selbst geleitet werden. Die Teilnehmerzahl liegt bei maximal 15 Personen. Ich muss



Hotelmanager Flavio Scannavino ist ein grosser Riesling-Fan.

sagen, dass dieses Konzept völlig neu ist, Spass macht und eine unkomplizierte Art ist, Wein zu verkosten und mehr darüber zu lernen. Unsere Kunden interagieren direkt mit dem Produzenten oder Weingutsbesitzer und können so eine positive Beziehung zum Wein aufbauen. Wir organisieren auch private Weinproben in einer der acht Suiten des Hotel De'Ricci sowie individuelle Weintouren zu den wichtigsten italienischen Weingütern.

Wie lange dauern diese Touren?

Ein, drei oder sechs Tage.

Warum lieben die Italiener eigentlich Bollicine so sehr? Gibt es einen bestimmten Grund?

Ich denke nicht, dass es einen bestimmten Grund gibt. Für mich als Liebhaber dieses erstaunlichen Weintyps ist die Antwort natürlich: Schon beim ersten Schluck Schaumwein fühlt man sich festlich und wohl – egal, wo man ist und um welchen Moment es sich handelt. Ich kann nur sagen: Prost zu Bollicine!