

Für die Festtage vom
Punktekoch



Das Restaurant «da Angela» an der Hohlstrasse in Zürich gehört unbestritten zu den absoluten Topanbietern der italienischen Küche. Punktekoch Mike Thomi hat für die Festtagstafel einen Kalbsschulterbraten zubereitet, der auch vom Laien so zart nachgekocht werden kann, dass er selbst die verwöhntesten Gaumen verzaubert. Da ein Kalbsbraten während vier bis fünf Tagen jederzeit tranchiert in der Sauce aufgewärmt, kalt aufgeschnitten oder in Streifen geschnitten als Fleischsalat fantastisch schmeckt, kann er auch von kleineren Familien jederzeit zubereitet werden.

Zubereitung

Braten mit wenig Senf einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 7–8 Min. rundherum anbraten, bis er eine leichte Kruste gebildet hat. In Bratgeschirr legen. In grobe Würfel geschnittene Zwiebel, die halbierten Rüeblen, die Knoblauchzehen und die Stangensellerie-Würfel in der gleichen Bratpfanne wie das Fleisch unter häufigem Wenden anrösten. 1 EL Tomatensauce dazugeben. Erneut mischen und mit 5 dl trockenem Weisswein ablöschen. Das Gemüse mit dem Saft über den Braten geben. Drei Zweige Rosmarin und Thymian dazulegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C je nach Dicke des Bratens 1–1½ Stunden schmoren. Alle



Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und grünen Bohnen

Zutaten (6–8 Portionen)

1 Kalbsschulterbraten
(vom Metzger gebunden)
½ dl Erdnussöl
1 Zwiebel, grob gewürfelt
2 Rüeblen
2 Knoblauchzehen
1 Stangensellerie (100-g-Würfel)
1 EL Tomatensauce
5 dl trockener Weisswein
3 Zweige Rosmarin und Thymian
Bouillon (zum Verdünnen der Sauce)
Salz, Pfeffer, Senf, Maizena

Mögliche Beilagen

Kartoffelstock oder -gratin, Teigwaren,
grüne Bohnen oder Saisongemüse

10–15 Min. mit dem eigenen Saft übergiessen. Lieber 10 Minuten zu lange als zu kurz schmoren. Der Braten trocknet nicht aus, da er ja im eigenen Saft schmort. Eine zu wenig lange geschmorte Kalbsschulter kann zäh bleiben. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Saft absieben und in der Bratpfanne mit dem nun erkalteten Bratensatz unter Rühren aufkochen. Mit etwas Weisswein oder Bouillon verdünnen, bis der gewünschte Geschmack erreicht wird. Nach Belieben mit wenig Maizena abbinden. Das Fleisch tranchieren und in der Sauce nochmals leicht erwärmen, sofort anrichten.

Zart geschmorte Kalbsschulterbraten
nach einem Rezept des Punkte Kochs Mike Thomi

Der Punktekoch Mike Thomi über die Bedeutung von Kalbfleisch in der italienischen Küche

Vom «Conti da Bianca» zum «da Angela»

Seit dem 4. Dezember 2006 ist Marisa Odermatt-Rota im Ristorante da Angela für Sie da. Nach vierzehn Jahren als Gastgeberin im Conti da Bianca war und ist es für sie eine grosse Freude, aber auch eine Herausforderung, das seit Jahrzehnten bekannte und renommierte «da Angela» als Treffpunkt für italienische Gastronomie weiterzuführen. Dies freut sie vor allem deshalb ganz besonders, weil die Familien Calvi und Rota sich seit Jahren kennen und Angela Calvi und die verstorbene Mutter von Marisa Odermatt, Bianca Rota, über Jahre auf ihre Art die italienische Küche in Zürich gepflegt und geprägt haben. Beide wurden in Rom durch den italienischen Staatspräsidenten Scalfaro persönlich für ihre Verdienste um die italienische Küche im Ausland geehrt.

Die Speisekarte ist auch im heutigen «da Angela» italienisch-mediterran: Neben Neuigkeiten findet man einiges aus der «Conti da Bianca»-Zeit, aber auch «Angela»-Klassiker fehlen natürlich nicht.

Neu zum Team stiess vor einiger Zeit der Schweizer Punktekoch und Küchenchef Mike Thomi, ein Berner Seeländer, der während sechs Jahren in diversen renommierten Betrieben im Tessin und in Luzern erfolgreich tätig war. Als es ihn wieder in eine italienisch geprägte Spezialitätenküche zog, fand er zum «da Angela»-Team.



Die Bedeutung von Kalbfleisch in der italienischen Küche

Natürlich lieben die Italiener auch Schweine- und Rindfleisch, denken wir doch nur an die leckeren «Costine di maiale», Schweinerippchen, oder an das legendäre «Bistecca alla fiorentina», das aus dem Roastbeef geschnittene 600 bis 700g schwere T-Bone-Steak.

Kalbfleisch hat allerdings, vor allem im Norden, eine noch stärkere Tradition. Dabei wird vom Kalb alles verwendet, was möglich ist, sowohl die weniger attraktiven Stücke wie auch alle Innereien.

Die bekannteren Gerichte sind wohl «Osso Buco», Kalbshaxen, je nach Gegend am Stück oder geschnitten. Dann folgen die «Scaloppine», Kalbsschnitzel, an diversen leckeren Saucen. Aus den günstigeren Stücken schmort der Italiener «Arrostato di vitello», Kalbsbraten verschiedenster Art, oder Voressen, «Spezzatino di vitello». Auch bei uns immer öfter zu finden sind «Kalbsbäggli». Unter den Innereien steht die Leber an erster Stelle, vor allem geschneuzelt nach venezianischer Art. Köche der italienischen Küche sind Künstler, die auch ein einfaches Bratenstück so zubereiten, dass es auf der Zunge zergeht – wie im Rezept vom Kalbsschulterbraten auf der Vorderseite.



Die heutige Inhaberin und Gastgeberin des Restaurants «da Angela» Marisa Odermatt-Rota mit ihrem Küchenchef, dem Punktekoch Mike Thomi.