

Für Gourmets «Selezione PRIMATA»

im November/
Dezember 2009
erhältlich: aus
dem ersten Press-
gang abgefüllt,
besonders frisch,
mit einer äusserst
komplexen, inten-
siven Geschmacks-
vielfalt.



Eine Delikatesse für Kenner!

Das Olio Nobile «Selezione PRIMATA» ist ein unfiltriertes, sehr frisches Olivenöl, frisch ab Presse. Das naturtrübe Olivenöl ist in limitierter Menge und nur kurze Zeit erhältlich. Die «Selezione PRIMATA» zeichnet sich durch eine ganz besonders breite, konzentrierte Aroma Fülle aus.

Die für Toskaner Olivenöle qualitätstypische Schärfe und Bitterkeit ist bei der «Selezione PRIMATA» nur mild und angenehm spürbar. Die Schärfe äussert sich in Duft und Aroma von schwarzem Pfeffer, rotem Peperoni und Artischocken. Optisch unterscheidet sich das Olivenöl der Erstpressung von den anderen, matten, hellgelben Ölen durch seine grüne, satte und intensive Farbe.

Ein Gaumenschmaus für Olivenöl-Connaisseurs. Das Olio Nobile «Selezione PRIMATA» ist vom Panel des «Consorzio del Olio Toscano» I.G.P. (geschütztes geografische Anbaugebiet) zertifiziert. Ein Qualitätssiegel, das Echtheit und den toskanischen Ursprung garantiert.

In der Schweiz wird nur selten Olivenöl frisch ab Presse verkauft. Olio Nobile bietet dieses Olivenöl, das durch seine sehr komplexe und intensive Geschmacksvielfalt bekannt ist, an.

0.75l CHF 59.-

Limited Edition

Olio Nobile Toscano
FRUTTATO (I.G.P.)
MAGNUM mit
Künstleretikette
Henry Berthos

Im Holzkistchen
mit «Certificato»
ausgeliefert.
Nummeriert.
Signiert. Limitiert.

Eine Geschenkidee
mit Überraschungswert.

Inhalt 1.5l
CHF 490.-



Biographie Henry Berthos

Henry Berthos wurde als Bürger von Grabs und Luzern geboren. Der Künstler studierte in St. Gallen Rechtswissenschaft und Volkswirtschaft. Henry Berthos begegnet dem St. Galler Künstler Fritz Hirzel und beginnt zu malen. Aus Silben seines Namens, Thomas Eggenberger, wählte er seinen Künstlernamen, Henry Berthos, und erlangte somit eine neue Identität.

1978 erste Ausstellung seiner Bilder im St. Galler Stadttheater. Später folgten Ausstellungen in Luzern, Lugano, Brüssel, Genf, Lausanne und Zürich. Nach Abschluss seiner Studien in St. Gallen übersiedelte er ins Tessin, wo er auf einer Alp lebte, alte Ställe restaurierte und malte. Er organisierte Ausstellungen in freier Natur, wobei er Bilder einfach an die Bäume hängte.

Mit der Zeit zog es ihn nach Zürich, wo er hauptberuflich als Jurist tätig ist. Er macht weiterhin Instandstellungsarbeiten an alten Mauern und Stallruinen hoch über dem Maggia-Tal.

In kaltgepresstem Olivenöl gegartes Kalbsfilet Couscous-Taler und buntes Gemüse mit Steinpilzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 G KALBSFILET, SCHÖN PARIERT
1 L KALTGEPRESSTES OLIVENÖL
2 LORBEERBLÄTTER
ROSMARIN UND THYMIAN
WEISSE PFEFFERKÖRNER
1 ZITRONE, ABGERIEBENE SCHALE
FENCHELSAMEN LEICHT GERÖSTET

150 G COUSCOUS
300 G BOUILLON
1 SCHALOTTE, GEWÜRFELT
25 G OLIVENÖL
20 G PARMESAN, GERIEBEN
1 EIGELB
FEINE GEHACKTE BLATTPETERSILIE
FEIN GESCHNITTENE, GETROCKNETE
TOMATEN

200 G FRISCHER STEINPILZ GESCHNITTEN
BUTTER
KERBEL

KALBSFILET

- Olivenöl in eine hohe Pfanne giessen.
- Gewürze dazugeben und auf etwa 90° Grad erwärmen.
- Fleisch würzen. Wenig Olivenöl in Bratpfanne geben und das Filet rundum kurz anbraten.
- Filet in das Olivenöl-Gewürz-Bad legen, es sollte vom Olivenöl bedeckt sein. Das Fleisch bei 90° Grad garen bis der Kern 58° Grad erreicht hat.
- Filet herausnehmen, bei 60° Grad ca. 15 Min. abstehen lassen.
- Vor dem Servieren nochmals kurz in der heissen Pfanne anbraten.

COUSCOUS-TALER

- Olivenöl in der Pfanne erwärmen.
- Feine gehackte Schalotten darin andünsten.
- Couscous dazugeben und mit der warmen Bouillion aufgiessen.
- Pfanne zudecken. Einmal aufkochen und am Herdrand gar ziehen lassen.
- Parmesan und Eigelb unter den lauwarmen Couscous ziehen, um die Masse zu binden. Petersilie und Tomate zufügen und aus der Masse Taler formen.
- Kühl stellen. Die Couscous-Taler in Olivenöl beidseitig anbraten, Temperatur verringern und fertig braten.
- Das Gemüse waschen, schälen und in beliebige Form schneiden. Kurz in Salzwasser «bissfest» kochen und in kaltem Eiswasser abschrecken. Anschliessend auf einem Krepppapier abtropfen lassen. In einer passenden Pfanne das Gemüse in Butter durch schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

STEINPILZE

- In einer erhitzten Teflonpfanne Olivenöl erhitzen und die geputzten, geschnittenen Steinpilze anbraten. Würzen mit Salz.
- Nach etwa 2 Minuten ein kleines Stück Butter und fein gehackter Kerbel dazugeben.



Richard Lang

1972 im niederbayrischen Amsham bei Passau aufgewachsen, lernte in Bad Birnbach Koch und arbeitete anschliessend in Bad Griessbach, Pfarrkirchen und in Prien am Chiemsee. Seit 14 Jahren lebt er in der Schweiz und arbeitet unter anderem im Hotel Maison Blanche Leukerbad sowie im Hotel Eden Roc in Ascona. Zuletzt war er während vier Jahren Küchenchef im Hotel Al Porto in Lachen und ist seit Februar 2007 als Küchenchef im Panorama Resort & Spa in Feusisberg tätig.

Richard Lang ist Experte, Instruktor und Jurymitglied in der Gastronomiebranche und hat an der neuesten Auflage des Pauli-Rezeptbuchs mitgewirkt. Mit dem Kochkunstteam des «Circle des Chefs de cuisine» hat Richard Lang mehrere internationale Kochwettbewerbe mit der Schweizer Koch-Nationalmannschaft errungen, zuletzt den Koch-Weltmeistertitel in Chicago (USA) am 23. Mai 2007.

Für weitere Informationen:
www.swissculinarynationalteam.ch



Panorama Resort & Spa
FEUSISBERG

