«Wenn man kocht, muss man es
mit Leidenschaft tun.»

Zitat, Mauri

Vertrauen Sie seinen Empfehlungen und seiner unglaublichen Kreativität, die geprägt ist von Italianità und eidgenössischer Präzision.

Mauri mit seinem treuen Weggefährten Ridgeback Conté.

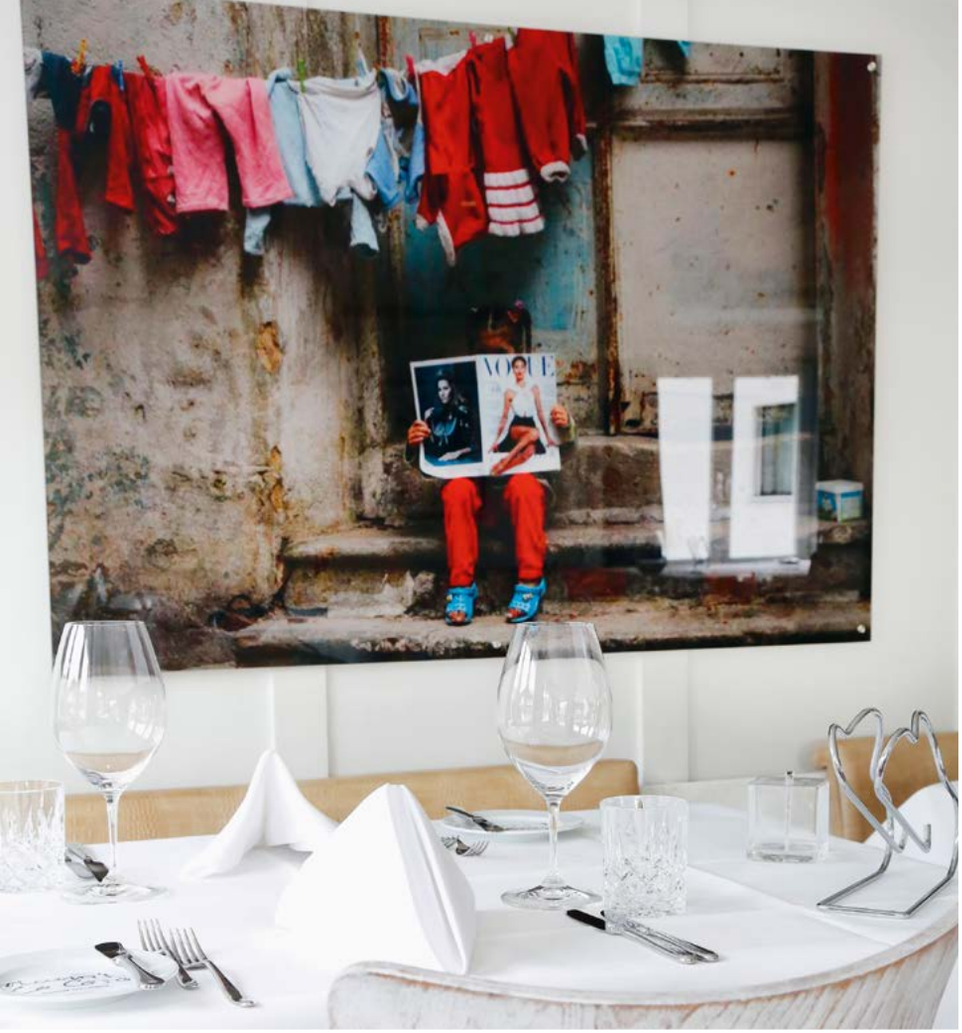
Mauri's La Casa und der Ausblick vom Feusisberg über den Zürichsee mit der Insel Ufenau.

Ich kenne Mauri seit vielen Jahren, ein Chef voller Empathie und Emotionen. Ein Italiener mit Leib und Seele. Seine Küche ist *una cucina con cuore*. Sein Restaurant in Zürich, Mauri's Ristorante La Rocca, war einer der wenigen Orte, an denen der Chef an einem offenen Holzkohlefeuer vor seinen Gästen seine Kunst zeigte. Es ist noch fast ein Geheimnis, auf jedenfall aber ein Insidertipp! Mauri hat ein neues Zuhause gefunden, das Sie unbedingt kennenlernen müssen. Das gemütliche Haus an der Hauptstrasse in Feusisberg mit Blick auf den Zürichsee kann man nicht übersehen. Parkplätze hat es in Hülle und Fülle. Natürlich steht auch hier ein Holzkohlegrill im Zentrum des gemütlichen Restaurants, das der Chef voll Herzblut punktuell wie sein Wohnzimmer eingerichtet hat. Eine Menge Bücher, liebenswerte Erinnerungen und Fotografien stapeln sich in zwei Nischen. Die Wände schmücken nostalgische Schwarz-Weiss-Fotografien aus dem Italien der 50er-Jahre. Weiss gedeckte Tische, liebevolles Tabletop und mittendrin ein strahlender Gastgeber. Das ist Mauris Visitenkarte. Mauri ist ein Secondo, mit tiefen Wurzeln in der apulischen *Cucina della Nonna*. Seine Schweizer Wurzeln verleugnet der Chef keineswegs. Auf Bestellung wird er als Hommage an die Schweiz für Sie das allerbeste «Züri Gschnätzlets» zubereiten. Sein Gulasch Stroganoff ist ein Gedicht und auf Vorbestellung kredenzt er Ihnen gerne seine Special Edition: Rindsfilet alla Mauri. Die Speisekarte in Mauri's La Casa liest sich so spannend und so gluschtig, dass die Wahl schwerfällt. Im Herbst sollten Sie die Steinpilze vom Holzofengrill nicht verpassen oder seinen Vegihit, den Mega-Maxi-Gemüsespiess. Butterzart und aromatisch, die optimal gereiften Kalbskoteletts vom Dorfmetzger oder Mauris Tagliata vom Rindsfilet *naturalmente* vom Holzkohlenfeuer. Ein Must-have ist Mauris Pasta, *fatto in casa*. So simpel, so grossartig! Mauris *cucina con cuore* überzeugt mit Simplizität und überrascht mit Kreativität. Würzige Kapern oder Taggiasca-Oliven trocknet Mauri geduldig bei Niedrigtemperatur. Einzigartige Texturen und Aromen geben einfachen Gerichten eine aussergewöhnliche Note. Möchten Sie möglichst viele Köstlichkeiten aus Mauris Küche probieren? Dann buchen Sie eine *Tavolata alla Mauri*. Der Tisch biegt sich unter südländischer *Grandezza*. Eine Symphonie aus Geschmäckern, Aromen und Texturen Apuliens. *Una storia grandiosa!* Selbstverständlich ist Brotbacken Chefsache! Mauri pflegt die Tradition seiner Grossmutter und aromatisiert sein Hausbrot mit schwarzen Oliven. So schmeckt Apulien. Die Weinreise in Mauris La Casa ist eine Bibel, deren Lektüre sich lohnt. Für das kleine Budget gibt es bereits sehr gute Weine ab sFr. 54.–. Für Trouvaillen wie Sassicaia, Masseto Bolgheri oder einen Ornellaia opfert man gerne sein Sparschwein. Die Weinreise in Mauri's La Casa beginnt im Friaul und reicht bis ganz tief in die Stiefelspitze Italiens. Sie ist genauso spannend wie die Geschichten des Padrones, der ausgesprochen gerne mit seinen Gästen plaudert, auch mal Spezialitäten massschneidert und seinen Gästen gerne das eine oder andere Küchengeheimnis mit auf den Heimweg gibt.

SONNTAGS-SPECIAL IN MAURI'S LA CASA:
Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 19.00 Uhr

Dorfstrasse 10, 8835 Feusisberg
0041 44 380 77 00, info@mauris-lacasa.ch
https://mauris-lacasa.ch

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: MARION MICHELS


VOGUE

TOSCA

ACHTUNG!

RINDSFILET TAGLIATA VOM HOLZKOHLENFEUER MIT OFENGEGARTER AUBERGINE

4 PERSONEN

ZUTATEN

RINDSFILET TAGLIATA VOM HOLZKOHLENFEUER

600 g	Rindsfilet, aus der Mitte, am Stück
	Fleur de Sel

AUBERGINEN

2	Auberginen, gross
	Zitronen-Olivenöl
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
	Zitronenzesten
	Minzeblättchen
	Balsamico, alt
	Fleur de Sel
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

	Schwarze Taggiasca-Oliven, getrocknet
	Kapern, getrocknet
	Salbeiblätter, frittiert
	Mauris Gewürzsalz, fatto in casa
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

AUBERGINEN

Die Auberginen mit einem spitzen Messer anstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 150 °C je nach Grösse und Sorte ca. 2 Stunden garen, dabei wird die Haut schrumpelig. Mit der Hilfe eines Fingerdrucks prüfen, ob die Auberginen gar sind. Die Auberginen im Ofen auskühlen lassen. Das Gemüse lässt sich auf diese Art vorbereitet einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Die Aubergine vor dem Servieren der Länge nach aufschneiden mit Fleur de Sel, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl würzen. Mit Minzeblättchen garnieren.

RINDSFILET TAGLIATA VOM HOLZKOHLENFEUER

Auf dem Holzkohlegrill eine schöne Glut vorbereiten, das Filet leicht mit Olivenöl einpinseln, mit Fleur de Sel würzen und bei grosser Hitze beidseitig grillen. Das Fleisch muss auf Fingerdruck nachgeben. Am Rand des Grillrostes 10 Minuten ruhen lassen und schräg in Streifen schneiden.

ANRICHTEN

Pro Person eine halbe Aubergine und drei Fleischtranchen auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit getrockneten Kapern und Oliven einem Salbeiblatt, Zitronenabrieb und Pfeffer aus der Mühle garnieren.

GRUNDREZEPT PASTATEIG

4 BIS 6 PERSONEN

ZUTATEN

400 g	Hartweizenmehl
4	Eigelb
1	Ei
Wenig	Olivenöl
Wenig	Salz

ZUBEREITUNG

Das Mehl auf eine Steinplatte sieben, in der Mitte eine grosse Vertiefung machen. Die Eigelbe und das Ei leicht mit Olivenöl und Salz verquirlen und in die Vertiefung giessen. Die Eimasse mithilfe einer Gabel vom Rand ausgehend mit dem Mehl mischen. Zum Schluss das restliche Mehl mit der Hand einarbeiten. Kräftig durchkneten, in eine Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Die Pasta in der Pastamaschine zu den entsprechenden Formen, wie Teigplatten,Tagliatelle oder Tagliolini, verarbeiten.

RAVIOLI MIT BRASATOFÜLLUNG UND PFIFFERLINGEN

4 PERSONEN

ZUTATEN

1	Pastateig, Grundrezept
200 g	Pfifferlinge, küchenfertig
2 El	Parmesan, gerieben
	Bratbutter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

BRASATOFÜLLUNG

150 g	Rinderschmorbraten, fertig
	Rezept unter www.latavola.ch, sehr fein gehackt
2	Knoblauchzehen, geschält, sehr fein gehackt
1	Schalotte, geschält, sehr fein gehackt
1	Karotte, klein, küchenfertig, gerieben
1	Stangensellerie, küchenferitg, gerieben
1 El	Crème fraîche
½	Zitrone, Abrieb
	Weisswein zum Ablöschen
	Bratbutter

GARNITUR

	Thymianzweige
	Parmesan, gerieben
	Pinienkerne, geröstet

ZUBEREITUNG

BRASATOFÜLLUNG

Die Bratbutter erhitzen, die Schalotte und den Knoblauch karamellisieren. Den Stangensellerie und die Karotte hinzufügen und 10 Minuten schmoren. Das Fleisch hinzugeben, kurz mitrösten und mit wenig Weisswein ablöschen. Die Flüssigkeit komplett reduzieren und auskühlen lassen. Mit der Crème fraîche verrühren, mit dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

FERTIGSTELLEN

Den Pastateig so dünn ausrollen, dass er durchsichtig wird. In vier Ecken schneiden. In die Mitte einen Esslöffel Brasatofüllung geben, die Ränder mithilfe eines Pinsels mit Wasser bestreichen, zu einem Dreieck formen und fest andrücken. Nacheinander in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Ravioli an die Oberfläche steigen, mithilfe eines Schaumlöffels herausnehmen. Gleichzeitig in einer weiten Pfanne 2 El Butter schmelzen. Eine kleine Schöpfkelle Kochwasser hinzugeben und aufkochen, mit dem Parmesan abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Ravioli sofort in die Sauce geben und kurz durchschwenken.

PFIFFERLINGE

Die Pfifferlinge kurz in heisser Butter sautieren und zu den fertigen Ravioli geben.

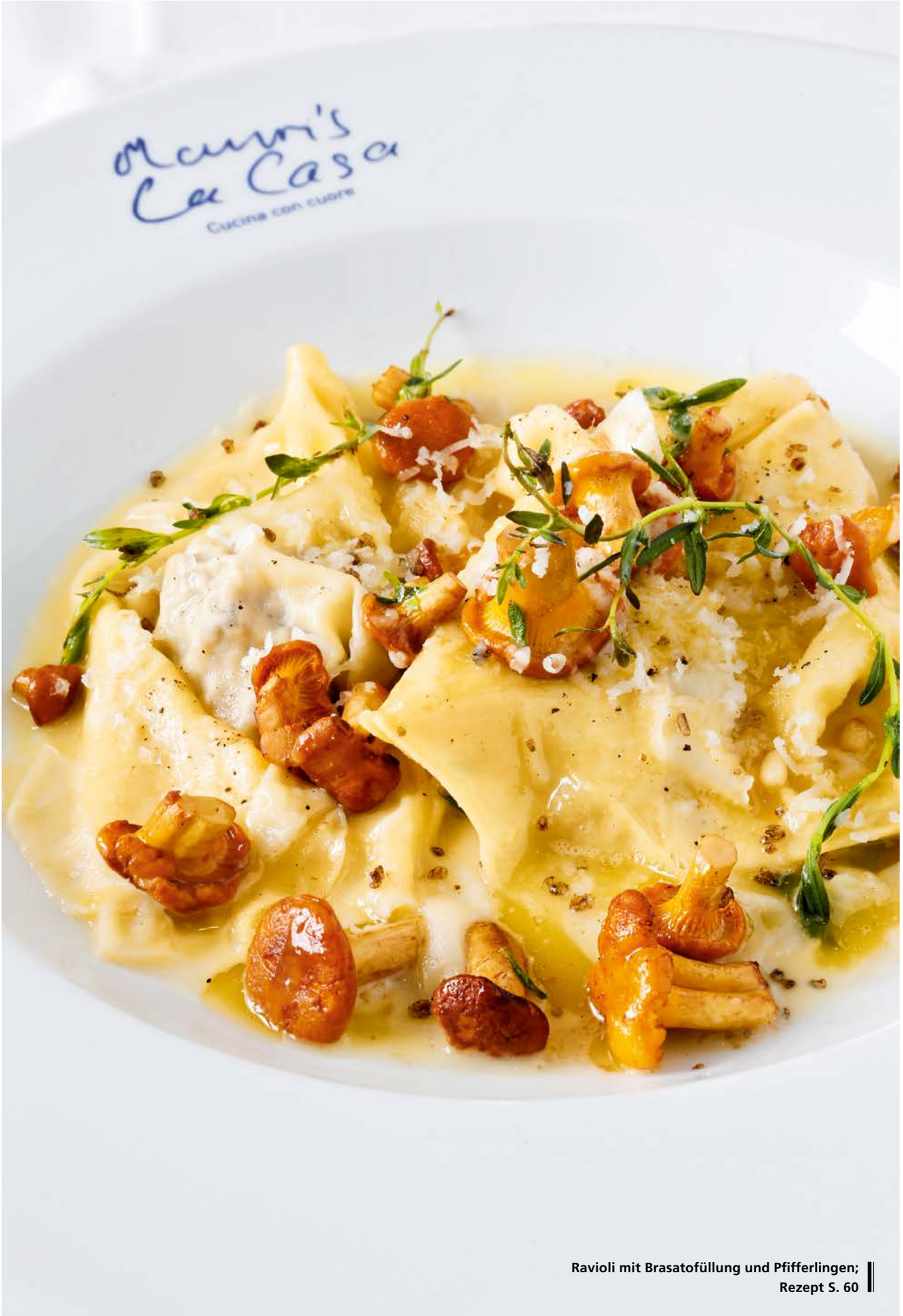
AUS MAURIS SCHATZKÄSTCHEN GEPLAUDERT

– Ein wirklich grandioser Tipp: schwarze, entkernte und gut abgetropfte Taggiasca-Oliven auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 45 Minuten bei 150 °C im Ofen trocknen. Abgetropfte Kapern ebenfalls auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 45 Minuten bei 100 °C trocknen. Beides schmeckt hervorragend zu Vitello Tonnato, zu Tatar, Rindscarpaccio oder Grilladen.

– Parmesanchips; eine grosse weite Teflonpfanne mit Backpapier auslegen den geriebenn Parmesan gleichmässig auf das Backpapier verteilen. Den Käse schmelzen und auskühlen lassen.

– Das ultimative Pastamehl ist Farina Tipo 000, nur in Italien erhältlich.

– Die Auberginene eignen sich fantastisch als gut vorzubereitende Vorspeise.



Ravioli mit Brasatofüllung und Pfifferlingen;
Rezept S. 60

ZUBEREITUNG KALBSPAILLARD

Kalbspaillard vom Grill. Das Kalbfleisch muss zwingend gegen die Faser geschnitten werden und anschliessend zwischen zwei Backpapieren hauchdünn geklopft werden. Das obere Backpapier wird abgezogen, das Fleisch wird direkt auf den Grill gelegt. Das zweite Backpapier wird abgezogen und das Fleisch wird mit Olivenöl eingestrichen, mit wenig Zitronensaft beträufelt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. À la minute wird es mit einer grossen Pinzette zu einer Roulade gerollt und nach Geschmack mit Olivenöl und Balsamico, getrockneten Kapern, getrockneten Oliven, Zitronenzesten und konfierten Tomaten serviert.

Rindsfilet Tagliata vom Holzkohlenfeuer mit ofengegarter Aubergine; Rezept S. 60