



Unsere Philosophie

Roberto d'Atri

Mir und meinem Team im Il Melograno ist es wichtig, unseren Gästen ein kulinarisch exklusives und unvergessliches Erlebnis zu bescheren. Zuvorkommender Service und der Anspruch, nur die besten Produkte zu verwenden, sind dabei unsere wichtigsten Grundsätze. Wir legen großen Wert darauf, dass sich jeder Gast bei uns wohlfühlt, und präsentieren italienische Gastfreundschaft und Kochkunst in Perfektion.

EINBLICKE IN DIE KÜCHE

Jeden Tag gibt es ein Mitarbeiteressen für das gesamte Team. Gemeinsames Essen ist für uns als Italiener sehr wichtig, auch bei der Arbeit können und wollen wir nicht darauf verzichten. Gleichzeitig ist dies die beste Möglichkeit, neue Gerichte kennenzulernen. Denn nur wenn wir etwas selbst gegessen haben, können wir unseren Gästen den Geschmack und Duft, die Konsistenz und Besonderheit eines Gerichts erklären und nahebringen.

Wir nehmen uns viel Zeit, unsere Gäste zu beraten, ihnen Zutaten und Kochmethoden zu erläutern und Einblicke in die Abläufe des Restaurants zu gewähren. Unsere Küche ist nur durch eine Glaswand vom Gastraum getrennt, und man kann den Köchen dabei zusehen, wie sie die bestellten Gerichte zubereiten und anrichten. Fisch und Fleisch liegen in einer Vitrine, das Fleisch reift dort unter Luftzirkulation weiter, die Fische sind auf Eis gebettet. Jeder Gast kann sich ein Stück Fleisch oder Fisch aussuchen, das dann eigens für ihn zubereitet wird.

Einige unserer Gerichte werden direkt am Tisch gekocht. Dabei geht es nicht um die Präsentation komplizierter Küchentechniken, ganz im Gegenteil: Oft sind unsere Gäste überrascht, dass unsere Spaghetti Pulcinella nur aus hausgemachter Pasta, frischen Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella zubereitet werden (S. 80). Das Geheimnis liegt in der Qualität der Zutaten und dem richtigen Umgang mit ihnen – jedes Gericht entsteht auf seine ganz eigene Art und Weise und braucht seine Zeit. Unser berühmter Fisch in der Salzkruste (S. 124) besteht nur aus wenigen, hochwertigen Zutaten, benötigt jedoch eine Stunde, bis er serviert werden kann. Erst im Moment der Perfektion wird er aus dem Ofen genommen, noch in der Kruste an den Tisch gebracht, dort flambiert und vor den Augen der Gäste aus dem Salz gelöst. Der Duft, der dabei entströmt, ist mit Worten nicht zu beschreiben – ein Duft nach Meer und Wärme.



Severin Wurnig

Der große Gastraum im Il Melograno



Severin Wurnig

Lichtkuppel mit Kirchkuppelmotiv des Doms von Parma im kleinen Gastraum



Severin Wurnig

Der Gastgarten des Il Melograno

HÖCHSTE QUALITÄT ALS MASSSTAB

Jedes Produkt, das von uns verarbeitet wird, muss von höchster Qualität sein. Dabei gehen wir keine Kompromisse ein. Ob Olivenöl, Eier, Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst oder Wein – nur die besten Produkte schaffen es auf unsere Speisekarte. Recherche, Kommunikation mit den Lieferanten und stetige Kontrolle der Qualität sind ein großer Teil unserer Arbeit. Für jedes Produkt haben wir mindestens zwei Lieferanten, sodass wir auf eine alternative Bezugsquelle ausweichen können, wenn eine Zutat nicht lieferbar oder nicht in erforderlicher Qualität vorhanden ist.

Unser Fleisch stammt größtenteils vom Chianina-Rind, einer alten Rinderrasse aus der Toskana, und gehört zu den besten Fleischsorten der Welt. Jeden Tag erhalten wir frischen Fisch aus dem Atlantik oder dem Mittelmeer – ausschließlich Wildfangfisch, da dieser in Geschmack und Qualität dem Zuchtfisch weit überlegen ist. Zitronen aus Sorrent, die geschmacklich an Limonade erinnern, und würzige, aromatische Haselnüsse aus dem Piemont gehören ebenso zu unseren Spezialitäten wie frisches Gemüse, das zweimal pro Woche aus Süditalien geliefert wird. Jedes Jahr im Herbst freuen wir uns auf die weißen Trüffel aus Alba und ehren diese wertvolle Zutat mit einem eigenen Fest. Traditionellen, handgemachten Produkten geben wir stets den Vorzug vor industriell gefertigter Ware – und das schmeckt man.

Wir stellen das Produkt und seine erstklassige Qualität in den Mittelpunkt und bereiten unsere Gerichte so natürlich und unverfälscht wie möglich zu. Keine schwere Sauce ertränkt den Eigengeschmack, keine kräftige Würzung überdeckt das natürliche Aroma. Was Sie bei uns schmecken, ist die pure Qualität und Exklusivität der Produkte. Gepaart mit italienischer Kochkunst und Gastfreundschaft entsteht so ein kulinarischer Hochgenuss, den wir jeden Tag aufs Neue mit Leidenschaft und Charme auf den Tisch bringen.

In diesem Buch geben wir nun zum ersten Mal einige unserer italienischen Originalrezepte preis, nach denen wir im Il Melograno kochen. Ein Großteil davon stammt aus unserem kulinarischen Erbe; es sind handschriftliche Rezeptbücher der Familie, aus denen wir die besten Gerichte ausgewählt haben. Sie sind auch zuhause in Ihrer Küche gut nachzukochen und bringen so ein Stück italienische Lebensfreude in Ihren Alltag.



Gnocchi di Patate

Dosi: (per 12 Persone) Tempo di Cottura
40 minuti ca.
Kg. 1,5 di Patate forme bianche (più o meno delle
" 0,900 " forme bianche (Stessa grandezza)
6 uova intere, sale

Procedimento:

- 1) Pelate le patate, lavatele e lessatele mettendole sul fuoco con acqua fredda salata lasciandole cuocere a fuoco non eccessivo.
- 2) Quando sono cotte, ancora bollenti, schiacciatele con lo schiaccia patate - lasciate intiepidire il passato, fate la fontana, metteteci in mezzo il sale, e le uova intere, poi impastate unendo tanta farina quanto basta per avere una pasta di giusta consistenza che non si appiccichi alle mani.

Selvaffina

Couplio
Sello di cremoloto al vino bianco
Agnello in couplio alle Erbe aromatiche
Copretto in fucassea
Pett. di fratinoto con
Sello di anatra

