



Panna cotta

ZUTATEN für 4 Förmchen von je ca. 1½ dl, kalt ausgespült

3 Blätter Gelatine, **4 dl** Vollrahm, **1 dl** Milch, **2½ EL** Zucker, **1** Vanillestängel

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min., ca. 4 Std. kühl stellen

Gelatine ca. 5 Min. in kaltes Wasser einlegen. Rahm, Milch und Zucker in eine Pfanne geben. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, Panna cotta begeben, mit dem Schwingbesen unter Rühren

aufkochen. Hitze reduzieren, auf ca. 4 dl einkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine abtropfen, gut unter die heisse Flüssigkeit rühren. Masse durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, in die vorbereiteten Förmchen giessen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Panna cotta auf Teller stürzen.



«**BUTTERFLY**», BASEL
Der beste Döner der Schweiz?

Von aussen präsentiert sich das Lokal im Gundeli-Quartier, zehn Gehminuten vom Bahnhof Basel entfernt, wie eine beliebige Dönerbude. Auf den Teller- oder in die Brottasche – kommt hier aber das mutmasslich beste Dönerfleisch der Schweiz. Mitinhaber Ersin Delidag mariniert für seinen Dönerspiess Entrecôte und Rindshuftsteak über Nacht und stapelt es dann Schicht für Schicht hoch – täglich frisch und bis zu 100 Kilogramm schwer. Das braucht viel Zeit und Erfahrung, die sich Delidag im legendären «Karadeniz Döner» in Istanbul angeeignet hat. Am besten bestellt man deshalb auch den Döner wie in der türkischen Metropole: mit frisch gebackenem Brot, Zwiebeln, Petersilie und Tomate, aber ohne überflüssige Sauce!

«Butterfly», Güterstrasse 170, 4053 Basel, Tel. 061 556 47 11, www.butterfly-restaurant-basel.ch

WEINTIPP
Ein Alltagswein von Fendi

Guido F. Fendi hat im Jahr 2000 das Modeimperium seiner Familie verlassen und in der toskanischen Maremma das Weingut Azienda Guido F. Fendi gegründet. Hier produziert er eine kleine, aber feine Weinpalette. Wie den Burattini Sangiovese 2019, Toscana Rosso IGT. Das ist ein Blend aus primär Sangiovese mit etwas Cabernet Sauvignon, der für eine kurze Zeit im Holz ausgebaut worden ist. Das Resultat ist ein mittelschwerer Alltagswein, der fruchtbetont und saftig durch den Hals fließt und Noten von Zedernholz, Stachelbeeren, Walderdbeeren, Backpflaumen und Schokolade erkennen lässt.

edvinweine.ch
Bis 2027 geniessen.
Trinktemperatur:
16–17 Grad. CHF 35.–



Fünf Chefs für einen gelungenen Abend: Marco Badalucci, Heiko Nieder, Mattias Rook, Marco Campanella und Christian Moreschi (v. l.) in der Küche von «The Restaurant».

S. PELLEGRINO SAPORI TICINO IN ZÜRICH

Das Tessin zu Gast bei Heiko

Warum es ein Tessiner Gourmetfestival auf den Zürichberg zieht, ist auf den ersten Blick nicht gleich zu verstehen. Aber im Falle der seit 17 Jahren stattfindenden Gourmet-Party unter dem Titel S. Pellegrino Sapori Ticino kann es deren Chef, **Dany Stauffacher**, gut erklären: «Wir machen diese Abende in der deutschen und französischen Schweiz, um die Chefs aus dem Tessin im Rest des Landes zu präsentieren.» 70 Gäste sind an diesem Abend ins «The Restaurant» im Hotel des Jahres The Dolder Grand gekommen. «Und wir hatten sogar Wartelisten», so Stauffacher. Es wird ein Abend, in dem das Beste aus verschiedenen Welten zusammenfliesst. Culinary Director und 19-Punkte-Chef **Heiko Nieder** stellt als ordnende Kraft im Hintergrund sicher, dass auch viele Köche niemandem den Abend verderben können. Seine Kollegen aus dem Süden sorgen für beste Unterhaltung: **Mattias Rook** («Castello del Sole»), **Marco Campanella** («Eden Roc», beide Ascona) sowie die Luganeser **Marco Badalucci** und **Christian Moreschi**. «Wir wurden von General Manager **Markus Granelli** und Heiko Nieder wie gute Freunde behandelt», sagt ein zufriedener Dany Stauffacher am Ende des Abends.

Fotos Fabian Häfeli (7), Pascal Grob, Paul Seewer, HO

Gault&Millau
gaultmillau.ch



Start in den Abend: Heiko Nieders Thunfisch mit Senf und Eigelbsauce.



«Cari Amici!»: Dany Stauffacher ist seit 17 Jahren Leiter des Gourmetfestivals.



S. Pellegrino Saporì Ticino findet im Tessin, in der Romandie und der Deutschschweiz statt.



Wartelisten für den Abend im «The Dolder Grand»: 70 Gäste bei der Saporì-Gala auf dem Zürichberg.



General Manager Markus Granelli, Chef Heiko Nieder und Saporì-Chef Dany Stauffacher (v. l.).



Mattias Rooks Tessiner Wagyu mit Peperoni aus dem Garten.