



© Leif Carlsson



© LisaLeutner

**Önologe Matthieu Taunay** stammt ursprünglich von der Loire und lebt seit 2008 in der Toskana, wo er gemeinsam mit Julia und Georg Weber toskanische Spitzenweine keltert.

**Nicola Zamperetti** ist Küchenchef im Restaurant "Pastamara – Bar con Cucina" im Ritz-Carlton Vienna, das er im Ende 2019 gemeinsam mit Sternekoch Ciccio Sultano eröffnet hat.



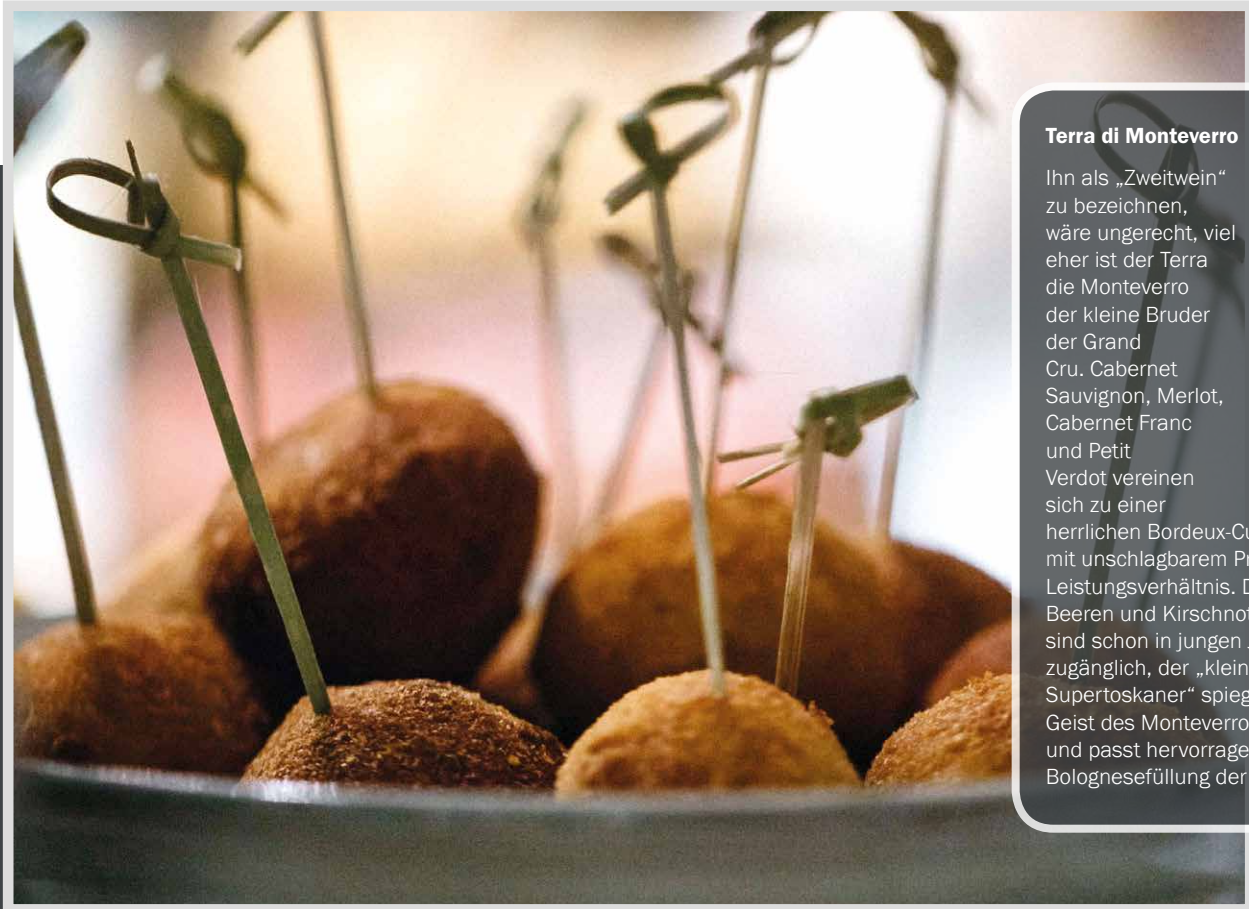
© Leif Carlsson

## *That's Amore: Monteverro & Pastamara*

Am südlichen Rand der Toskana, nahe dem mittelalterlichen Städtchen Capalbio, liegt der malerische Küstenstreifen der Maremma – den Weinliebhaber Georg Weber und seine Frau Julia seit 2003 ihr Zuhause nennen. Das Weingut Monteverro ist ihr ganzer Stolz. Vor allem die ursprüngliche Landschaft spiegelt sich in den Weinen wider: „Die Maremma ist voll mediterraner Aromen, unsere Weine sind eine Liebeserklärung ans Terroir!“, schwärmt Weber und lobt im selben Atemzug den Önologen Matthieu Taunay, der sich in Monteverro für die Arbeit im Weinberg und Keller verantwortlich zeichnet. Ursprünglich von der Loire stammend, sammelte Taunay in namhaften Weingütern rund um die Welt Erfahrungen – vom Napa Valley bis Südafrika, von Châteauneuf-du-Pape bis Neuseeland. Seit 2008 lebt er in der Toskana und teilt mit den Webers die Passion, Spitzenweine zu erzeugen. Für den GASTWIRT hat Taunay eine herausragende Speisebegleitung für unser Menü des Monats zusammengestellt – zubereitet von keinem geringeren als Nicola Zamperetti, Küchenchef des „Pastamara“ im Ritz-Carlton Vienna.

Pastamara | The Ritz-Carlton, Vienna  
Schubertring 5-7 | 1010 Wien

Monteverro Srl Società Agricola  
Strada Aurelia Capalbio, 11 | 58011 Capalbio



© LisaLeutner

**Terra di Monteverro**

Ihn als „Zweitwein“ zu bezeichnen, wäre ungerecht, viel eher ist der Terra die Monteverro der kleine Bruder der Grand Cru. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot vereinen sich zu einer herrlichen Bordeaux-Cuvée mit unschlagbarem Preis-Leistungsverhältnis. Die roten Beeren und Kirschnoten sind schon in jungen Jahren zugänglich, der „kleine Supertoskaner“ spiegelt den Geist des Monteverro wider – und passt hervorragend zur Bolognesefüllung der Arancine.



## Arancine

### Frittierte Safran-Reisbällchen mit Bolognese

Für die Bolognese Faschiertes vom Rind separat von den Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie und Knoblauch anbraten. Sobald die Bratflüssigkeit des Faschierten verdampft ist mit dem Gemüse vermengen und Paradeissauce, Paradeismark, Salz und Pfeffer hinzugeben. Kräuterbeutel zum Aromatisieren hinzugeben und für 2-3 Stunden bei niedriger Hitze kochen; gelegentlich mit Brühe ablöschen.

Reis mit Salz und Safran erhitzen und kurz anrösten. Sobald der Reis die Hitze aufgenommen hat mit Brühe ablöschen

und bei mittlerer Hitze für ca. 18 Minuten gar kochen. Butter hinzugegeben und abkühlen lassen. Anschließend den Reis in Portionen á 45 g teilen und in der Hand zu kleinen Schalen formen. Bolognese und Käse einfüllen und die Kugel mit Reis verschließen. Kugeln in einer Mischung aus Mehl und Wasser wälzen und in Semmelbrösel wenden. Die vorbereiteten Arancine für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen und dann bei 180 °C für 8 Minuten frittieren.

**REISFÜLLUNG**

- 200 g Carnaroli Reis
- 0,2 g Safran
- 700 ml Gemüsebrühe
- 70 g Butter
- 5 g Salz

**BOLOGNESE**

- 400 g Faschiertes von der Rindsschulter
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Karotten
- 50 g Staudensellerie
- 5 g Knoblauch
- 20 g Paradeismark
- 200 ml passierte Paradeiser Brühe

**Gewürzsackerl:**

- Salbei, Thymian, Rosmarin
- 50 g Caciocavallo Käse
- 50 g Mehl
- 150 g Wasser
- 200 g Semmelbrösel


**Tinata**

Dieser Wein ist eine Hommage an die großen Rebsorten der Rhône, die sichtlich auch in der südlichen Toskana hervorragend funktionieren: Syrah und Grenache bringen die

typischen Aromen von Lavendel, Rosmarin und Thymian in den Wein – ideal zum Lamm! Ausdrucksstark, würzig und gleichzeitig ausgesprochen geschmeidig ist der Wein nicht ohne Grund Tina, der Mutter des Gutsherren Georg Weber, gewidmet.



© Klaus Lorke

## Ravioli di Ricotta con Agnello

### Ravioli mit Ricotta, Tuma Persa Käse und Lammragout

Für die Sauce Lammfaschiertes separat von Zwiebel, Knoblauch, Staudensellerie und Karotten anbraten und erst nach Verdampfen der Bratflüssigkeit vermengen. Mit passierten Paradeisern, Paradeiser-Mark, Salz und Pfeffer mischen, Kräutersackerl hinzufügen und für zwei Stunden bei niedriger Hitze kochen lassen. Gelegentlich mit Brühe ablöschen. Inzwischen Hartweizengries, Bio-Ei und Wasser zu einem Teig kneten und für eine Stunde im Kühlschrank lagern. Für die

Füllung Ricotta und Tuma Persa Käse mischen und würzen. Nach der Ruhephase Teig in zwei 1 mm dünne Bahnen ausrollen. Eine Teigbahn mit Wasser befeuchten, auf der anderen mit etwas Abstand die Käsefüllung in Klecksen platzieren. Diegbahn mit der anderen abdecken und Ravioli ausstecken. Ravioli für vier Minuten kochen. Saisonales Gemüse in einer Pfanne sautieren und mit dem Ravioliwasser ablöschen. Vor dem Anrichten die Ravioli in Butter schwenken.

**TEIG**

1 kg Rusello Mehl  
1 Bio-Ei  
350 ml Wasser

**FÜLLUNG**

500 g Ricotta Käse  
150 g Tuma Persa Käse  
Majoran, Salz, Pfeffer

**RAGOUT**

400 g Faschiertes von der Lammschulter  
50 g Zwiebel  
50 g Karotten  
50 g Staudensellerie  
5 g Knoblauch  
20 g Paradeismark  
200 ml passierte Paradeiser Brühe

**Gewürzsackerl:**

Salbei, Thymian, Rosmarin, Lorbeer

**Saisonales Gemüse**

Butter, Öl, Kresse, Salz, Pfeffer



**Monteverro**

Das Flaggship des Weinguts ist ein würdiger Premier Cru der Maremma! Die Trauben – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot – stammen ausschließlich aus den Toplagen der Hänge, die zum Meer hin sanft auslaufen. 24 Monate darf der Wein nach der Ernte im Barrique reifen, weitere zwei Jahre auf der Flasche, bis er seine unvergleichliche Kraft, Komplexität, edle Kühle und Eleganz vollständig entfaltet hat.

© LisaLeutner

# Tonno

## Geschmorter Thunfischbauch und kurz gebratenes Thunfischfilet mit Caponata

Für die Caponata Melanzani in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten und beiseitestellen. Zwiebeln und Sellerie in einer Pfanne sautieren und Oliven, Kapern sowie passierte Tomaten hinzugeben. Wenn das Gemüse gar ist, die Melanzani hinzugeben und mit Salz, Honig und Essig abschmecken, um einen süßsaurigen Geschmack zu erhalten. Abschließend Basilikum und Minze hinzugeben. Caponata für 24 Stunden im Kühlschrank abkühlen und ziehen lassen.

Das Thunfischfilet kurz von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Olivenöl würzen. Thunfischbauchfleisch ebenfalls kurz

anbraten und bei 180 °C im Ofen fertig garen. Nachdem der Thunfisch aus der Pfanne entnommen wurde, den Knoblauch und die Kräuter in die heiße Pfanne geben und anbraten. Anschließend die Rotweinreduktion zum Ablöschen mit etwas Wasser hinzugeben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge reduzieren, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Thunfischbauch portionieren und mit der Sauce glasieren. Das Filet mittig halbieren und offen auf dem Teller drapieren. Die lauwarmer Caponata am Tellerrand begeben.

**CAPONATA**

- 400 g Melanzani, in Würfel geschnitten etwas Olivenöl
- 100 g Zwiebeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 100 g Staudensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 50 g frische Oliven, entsteint

- 30 g Kapern
- 100 g passierte Tomaten
- 30 g Honig
- 20 g Rotwein-Essig
- Basilikum
- Minze
- Salz

**THUNFISCH**

- 400 g Thunfischfilet
- 20 ml Olivenöl
- 200 g Thunfischbauch
- 10 g Knoblauch, ganze Zehe
- 10 g Thymian
- 10 g Rosmarin
- 50 ml Rotweinreduktion Salz