

essen & trinken

**Zum
Bestellen**

Perfekte
Rotweine dank
Homöopathie

Edel gewickelt

Klassische Rouladen mit
frischem Inhalt:
Spargel, Pflaumen oder
Kerbel-Pesto

Lammcarré mit
Polenta-Sticks und
Portobellopilzen

Süßes Doppel

Marzipan und
Möhren in
unschlagbaren
Variationen

Volles Aroma

Köstliche Suppen
und Eintöpfe mit selbst
gemachten Fonds

Ostern mit Gästen

Ob Brunch mit Freunden oder Drei-Gänge-Menü
mit der Familie: feine Frühlingsrezepte –
von pikanten Waffeln bis Lamm mit Polenta



190766 003707 03

Lammgulasch in Amarone-Sud

MARANO DI VALPOLICELLA

Trattoria da Bepi

Von Bardolino in Richtung Osten oder von Verona gen Norden und dann immer geradeaus. Geradeaus ist auch das perfekte Synonym für die Küche der „Trattoria da Bepi“ in den male- rischen Hügeln im Valpolicella. Die Karte ist übersichtlich, und während Patronin Camilla Guardini mit unwiderstehlichem Lächeln empfiehlt, als Antipasti doch Pancetta, Salami, rosma- rinwürzigen Lardo und Polenta vom Grill zu kosten, setzt Küchenchef Vittorio Zardini in dem Riesenkasserol Lammgu- lasch auf, das über dem Holzfeuer im offenen Kamin in üppig zugeteiltem Amarone schmurgelt. Vorher müssen im rustikalen Wirtshaus natürlich ordentlich getrüffel- te Tagliatelle und quasi als ideale Vorbereitung der Risotto all'Amarone probiert werden. Seit Anfang des letzten Jahrhunderts kocht man so im Hause des Bepi Lonardi. Der Namensgeber, seines Zeichens Winzer, hatte damals die Osteria eröffnet. Logisch, dass es, abgesehen vom traditionell nach Art der Region Valpolicella

kochenden Zweig der Lonardis, auch einen kelternden gibt. Der liefert neben besagtem Amarone, den Camilla auch zur knusprigen, mandelsüßen Pasta frolla serviert, einen feinen Classico, die Flasche zu acht Euro. Überhaupt lässt sich in der Osteria budgetfreundlich feinschmeckend das Leben genießen. Sollte die Lust daran langfristiger sein: Ein Haus weiter, in der



Risotto kocht auf Bepi-Art

„Locanda Corte Lonardi“, gibt es hübsche Zimmer mit so vielversprechenden Namen wie Ripasso, Recioto und natürlich Amarone. UWE STUDTRUCKER
Via Valpolicella 14, I-37020 Marano di Valpolicella (VR)
Tel. 0039/045/775 50 01
www.lonardivini.it
Mi-Mo 12-14 und 19-22 Uhr unbedingt reservieren

Reis mit Meeresrauschen

FUNCHAL/MADEIRA Riso

Alles dreht sich um das Reiskorn in diesem modernen Lokal mit der wunderbaren Klippenterrasse: von Arborio und Basmati über Carolina und Sénia – für Paella – bis hin zu Vialone und Venere. Portugiesische Klassiker treffen dabei auf Asia-Aromen und fantasievolle Variationen von knackig bis süß. Im Mittelpunkt stehen ein gutes Dutzend Risotti und Reistopf-Varianten. Zitronig fällt die Komposition mit Degenfisch und gebackener Banane aus, feinwürzig ist das Safranhuhn-Curry. Alle Portionen sind großzügig, manches fast (zu) mächtig. Reispapier und Reissticks spielen sowohl bei den Vor- als auch bei den Nachspeisen eine wichtige Rolle, allerdings nur als Beilage zu Salaten, Pasteten, Carpaccio oder Stockfisch-Mousse. Geduldig und freundlich erklärt der junge Service alle Gerichte, sodass zum Dessert die Entscheidung leichten Herzens auf schwarzen Thai-Reis mit Kokosnuss- milch und Mango fällt – und auf Großmutterns süße Reiscreme. RITA HENSS

Rua de Santa Maria 274, P-9050-040 Funchal/Madeira
Tel. 00351/291/28 03 60, Mo-So 10-22.30 Uhr



Auf der Klippen- terrasse des „Riso“ stimmt der Reis – in allen Varianten

Tanz der Königsgarnelen

GIRNE/ZYPERN The Brasserie

Ein begnadeter italienischer Chefkoch, der fließend türkisch spricht und sein Restaurant mit der englischen Ehefrau leitet – , wo man den findet? In Girne, an der Nordküste Zyperns. Guido Spina kocht in der einstigen Sommerresidenz von Sir Courtney Clark, der sich Mitte des vorvorletzten Jahrhunderts als Vizegouverneur von Indien in seiner zyprischen Kolonialstilvilla erholte. Entsprechend abgefahren ist die Atmosphäre. Von der Stein- terrasse blicken wir auf eine beleuchtete Mos- chee, während die Aromen der pikant gewürz- ten Königsgarnelen gemeinsam mit den Lychee-Rhabarber-Aspekten des Sauvignon blanc in der Mundhöhle tanzen. Wer den Risot- to probieren möchte, um zu testen, ob der Küchenchef seinen Italowurzeln in der Fremde noch gerecht wird, bestellt die Reisspezialität mit Steinpilzen und gehobeltem Parmesan. Die Feinnussigkeit der getrockneten Edelpilze versteht sich bestens mit dem empfohlenen Chianti classico, der die Aromen von saftiger Kirsche mit ins Spiel bringt. Fazit: Der Mann aus Triest darf seine gusseisernen Pfan- nen weiterhin zum Gesang des Muezzins schwingen. EVA DÖLLIGEN

21 A Efeler Sokak, Girne/Nordzypern
Tel. 0392/815/94 81
E-Mail: guidoandliz@yahoo.co.uk
täglich 12-15 Uhr und ab 19 Uhr

FOTOS: GABY LÖRTZER, RITA HENSS