



Darum sollten Sie mit Prosecco kochen

»Ich liebe es, mit Wein zu kochen, manchmal gebe ich ihn sogar ins Essen.« Jeder kennt diesen Spruch und immer wieder sorgt er für ein Schmunzeln. Dass es sich aber durchaus lohnen kann, Wein bzw. Schaumwein IN und nicht bloß ZU Gerichten zu genießen, zeigt das neue Kochbuch »The 100 Prosecco Recipes« (auf Englisch und Italienisch erschienen) aus der Feder des Prosecco-Spezialisten Sandro Bottega von der gleichnamigen, international erfolgreichen Weinkellerei und Destillerie.

Geschmack einer Region

Aber es geht nicht nur um Prosecco als Zutat und Speisenbegleiter, sondern viel mehr begleitet man den Autor auf eine genussvolle Reise durch die Hügel der Prosecco-Region – von der UNESCO als Weltkulturerbe ausgezeichnet. Dem Leser präsentiert sich eine Rezeptsammlung von Vorspeisen über Hauptgerichte bis hin zu Desserts, die den authentischen Geschmack einer gesamten Region einfängt und auf den Teller bringt – kreative Abwandlungen inklusive. Man begibt sich also auf die Spuren der kulinarischen Tradition dieses Gebietes, charakterisiert durch einfach raffinierte Gerichte aus besten, landwirtschaftlich produzierten Zutaten.

Internationaler Erfolg

Sandro Bottega verfasste mit seinem neuen Buch eine Hommage an Land und die Leute, die die Prosecco-Region so einzigartig machen. Er selbst hatte das Familienunternehmen schon im Alter von 19 Jahren nach dem Tod seines Vaters übernommen und dafür sein Studium abgebrochen. Gemeinsam mit seiner Mutter und seinen Brüdern verwandelte er es in wenigen Jahren in eines der führenden Unternehmen auf dem Grappa- und Prosecco-Markt. Die Produkte des Unternehmens – darunter Prosecco, Weine, Destillate und Liköre – sind heute in 140 Ländern erhältlich. Darüberhinaus gibt es auf der ganzen Welt Bottega Prosecco Bars, die den Gästen italienisch-venezianische Genüsse näher bringen. Dem nicht genug hat Sandro Bottega schon mehrere Bücher publiziert, sein jüngstes – »The 100 Prosecco Recipes« – lädt zum Kochen mit Prosecco ein. Auch im übertragenen Sinn und nicht nur mit dem Schaumwein, sondern auch mit der Region bzw. dem Besten, was sie zu bieten hat.

Begleiten Sie uns auf eine Genussreise in die Prosecco-Region – mit diesen drei Rezepten aus dem Buch zum Nachkochen:

Risotto al Prosecco

Moscardini di Caorle marinati – Marinierte Moschuskraken aus Caorle

Pinza – Venezianisches Hefegebäck

www.bottegaspa.com