

TINTORETTO: SEELENWÄRMER AUS DEM VENETO

- [2. Dezember 2021](#)
- von [Klaus Feldkeller](#)
- Kommentare deaktiviert
-



Mit seiner Idee „Den Winter genießen!“ möchte Sandro Bottega die kalten Tage ein wenig vergolden:

Der Italiener, Mitinhaber und kreativer Kopf der Bottega SpA – ein familiengeführtes Unternehmen in Bibano di Godega di Sant’Urbano, rund 45 Kilometer nördlich von Venedig in der Provinz Treviso gelegen, hat einen neuen Cocktail exklusiv kreiert: TINTORETTO: „The Ultimate Prosecco Winter Cocktail“. Gemixt mit Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut. Der Name des Cocktails ist eine Hommage an Jacopo Tintoretto, einen der bedeutendsten venezianischen Maler des 16. Jahrhunderts. Granatapfelsaft, Ingwerbier, Anis und Zimt sorgen für Würze und ein warmes Gefühl, der Prosecco für eine beschwingte, heitere Note.

Rezept:

**2 cl Blutorangensaft
4 cl Granatapfelsaft
2 cl Ingwerbier
6 cl Bottega Gold Prosecco DOC
Eiswürfel
1 Scheibe Ingwer
1 Sternanis
2 Gewürznelken
1 Zimtstange**

Eiswürfel in ein Glas geben. Orangensaft und Granatapfelsaft begeben, dann das Ingwerbier und zuletzt den Bottega Gold Prosecco DOC. Gut verrühren. Sternanis, Gewürznelken und Zimtstange hinzufügen. Mit der Ingwerscheibe garnieren.

Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut

Der klassische, vielfach preisgekrönte Bottega Gold ist mit seiner goldfarbenen, ikonischen Flasche rund um den Globus ein Sinnbild für italienische Lebensart. Das Gold der Flasche ist eine Liebeserklärung an Venedig, es symbolisiert die goldenen Kacheln, die den Markusdom schmücken. Der High Quality- Prosecco entsteht reinsortig aus Glera-Trauben, die in der Provinz Treviso wachsen. Die Hügelandschaft nahe den venezianischen Voralpen bietet dieser ursprünglichen Rebsorte ideale Klimabedingungen.

Die Trauben werden von Hand geerntet und sanft gepresst. Nach der Lagerung in Stahltanks bei niedriger Temperatur – was die Frische bewahrt – erfolgt eine Fermentation für rund vierzig Tage. Bei einer kontrollierten Temperatur von 14-15° C unter Zugabe ausgesuchter Hefen, gemäß der Charmat-Martinotti-Methode. Nach der Fermentation bleibt der Prosecco in Kontakt mit der Hefe. Die abgestorbenen Hefezellen setzen wichtige Komponenten frei, die den Körper, die Struktur und das Aroma verstärken.

Den Bottega Gold Prosecco charakterisieren ausgeprägte Töne von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Unverwechselbar ist er nicht zuletzt durch seine elegante Flasche. Dank eines speziellen Metallisationsprozesses wird deren glänzende Goldlackierung zu einem integralen Bestandteil der Glasoberfläche. Bei dieser Glasveredelung kommen keine chemischen Produkte zum Einsatz. Das Lösungsmittel für den Lack ist wasserbasiert, anstelle von Öl oder Alkohol, wie bei älteren Verfahren üblich. Nachhaltigkeit und Luxus müssen kein Gegensatz sein.

Die Bottega SpA, geführt von Barbara, Sandro und Stefano Bottega, ist Weingut und Brennerei zugleich. 1977 von Aldo Bottega unter dem Namen Distilleria Bottega gegründet, produziert das Familienunternehmen mit Sitz in Bibano di Godega di Sant'Urbano, rund 45 Kilometer nördlich von Venedig in der Provinz Treviso gelegen, Grappas, Weine und Liköre für das gehobene und mittlere Marktsegment. Bei den Grappas, die unter den Marken Alexander und Bottega vertrieben werden, sticht die erlesene Auswahl an Einzeltraubensorten und im Barrique gereiften Destillaten hervor.

Zwei Seelenwärmer aus dem Veneto: Der Bottega Gold eignet sich nicht nur als hochwertige Zutat von Cocktails und als perfekter Aperitif, sondern auch als feiner

Begleiter von Speisen. Werfen wir also einen genussfrohen Blick auf die venezianische Küche.

Zwei typische Gerichte für die Festtage und die kalte Jahreszeit, so richtige Seelenwärmer, sind Cotechino, rafano e purè, ein herzhaftes Gericht aus gekochter Salami, Meerrettich und Kartoffelpüree, und als süßer Kuchen mit Rosinen ganz traditionell Pinza. (Nicht zu verwechseln mit der pizzaähnlichen Pinsa romana.) Verbunden ist Pinza mit einem alten Brauch: Junge Männer, die eine Frau suchen, klopfen zu Beginn des neuen Jahres an die Türen von sieben Häusern, in denen eine Herzensdame leben könnte. Wer siebenmal zu einem Stück Pinza eingeladen wird, ist ein Glückspilz.

Cotechino, rafano e purè: Gekochte Salami, Meerrettichsauce und Kartoffelpüree Museto ist ein venezianischer Aufschnitt, auch bekannt als Cotechino. Zusammen mit einer Meerrettichsauce und Kartoffelpüree ein typisches Wintergericht im Veneto. Ursprünglich, deftig und so richtig lecker.

Zutaten (für 4 Portionen)

ca. 600 g Cotechino-Wurst

ca. 200 g Meerrettichwurzel

Weißweinessig

Salz

1 kg Kartoffeln für das Püree

200 g Vollmilch

30 g Butter

30 g gereifter geriebener Käse

Muskatnuss

Zubereitung der Meerrettichsauce: Eine sehr frische und zarte Meerrettichwurzel unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und dünn schälen. Fein reiben und in eine Schüssel geben. Salz und Weißweinessig hinzufügen und die Sauce ist fertig. Wer es etwas

süßer mag, fügt 100g Semmelbrösel, etwas Öl und einen Teelöffel Zucker hinzu.

Zubereitung der Wurst: Cotechino mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen, in eine Kasserolle geben, mit kaltem Wasser bedecken und bei niedriger Hitze für rund 2 Stunden kochen. Zubereitung des Kartoffelpürees: Die Kartoffeln mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser

kochen.

Abgießen und schälen, wenn die Kartoffeln noch heiß sind. In eine Kartoffelpresse geben oder – für einen gröberen Stampf – mit einer Gabel direkt in einer Schüssel zerdrücken. Zwischenzeitlich die Milch erhitzen, über die noch warmen Kartoffeln gießen und bei schwacher Hitze verquirlen. Sobald die Milch vollständig aufgesogen ist, mit Butter und Käse aufschlagen. Die Wurst abgießen und sofort mit dem Kartoffelpüree und der Meerrettichsauce servieren. ... und einem süßen Kuchen Pinza (aber bitte nicht mit der pizzaähnlichen Pinsa romana verwechseln).

Im Veneto gibt es unzählige Versionen dieses beliebten Kuchens. Fast jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Früher wurde Pinza über Nacht in der verbleibenden Glut des Herdes in einer speziellen Form gebacken. Manchmal hatte diese einen Durchmesser von einem Meter. Heute wird der Kuchen gerne während der Feiertage gegessen, insbesondere an den großen Lagerfeuern (panevini), die am 6.

Januar entzündet werden. Verbunden ist Pinza mit einem alten Brauch: Junge Männer, die eine Frau suchen, klopfen zu Beginn des neuen Jahres an die Türen von sieben Häusern, in denen eine Herzensdame leben könnte. Wer siebenmal zu einem Stück Pinza eingeladen wird, ist ein Glückspilz.

Das Angebot an Bottega-Weinen umfasst Prosecco, darunter den bekannten Bottega Gold, und weitere charaktervolle Schaumweine. Auf zwei eigenen Weingütern in den Anbaugebieten Valpolicella und Montalcino erzeugt das Unternehmen Amarone, Ripasso, Brunello di Montalcino und andere große Rotweine. Abgerundet wird das Angebot durch die Linie Creams & Liquors, die ein umfangreiches Sortiment an Fruchtlikören und -cremes beinhaltet, darunter Limoncino, Gianduia und Pistacchio. Mit dem Ziel, Menschen unterschiedlichster Kulturen Freude und Genuss zu bringen, werden die Produkte in mehr als 150 Ländern vermarktet. Der Name Bottega steht für Qualität und Authentizität italienischen Geschmacks, für Design als Ausdruck des hohen ästhetischen Wertes von „Made in Italy“ und für soziale Verantwortung gegenüber der Umwelt und der Gesellschaft. Weitere Informationen auf www.bottegaspa.com



Zutaten (für 4 Portionen)

180 g Maismehl

70 g auf einer Steinmühle gemahlenes Mehl

90 g brauner Zucker zum Bestreuen des Kuchens

70 g Butter

800 ml Milch

6 g Hefe

60 g Rosinen

50 g kandierte Orangenschale

20 g kandierter Ingwer

10 getrocknete Feigen

1-2 Äpfel

1 Glas Grappa

1 Teelöffel Anissamen

2 Teelöffel Fenchelsamen

Salz

Zubereitung: Die kandierten Früchte, Rosinen, geviertelte getrocknete Feigen sowie Anis- und Fenchelsamen (einen Teelöffel) im Grappa marinieren. Milch zum Kochen bringen, eine Prise Salz hinzufügen. Die beiden Mehlsorten mischen und in die Milch geben. Gründlich verrühren, damit keine Klumpen entstehen. Unter Rühren ca. 15 Minuten weitergaren, bis die Konsistenz einer weichen Polenta entspricht. Bei Bedarf mehr Milch hinzufügen. Vom Herd nehmen, die Butter in Stücken und die in etwas Milch aufgelöste Hefe dazugeben, alles gut verrühren.

Die gewürfelten Äpfel, braunen Zucker, die im Grappa marinierten kandierten Früchte, Anissamen und einen Teelöffel Fenchelsamen hinzufügen. Gut vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige oder quadratische Backform gießen. Mit braunem Zucker und dem zweiten Teelöffel Fenchelsamen bestreuen. Bei 180° C für etwa 1 Stunde backen. Die Pinza ist fertig, wenn die Oberfläche glänzend und goldbraun ist. Lauwarm oder kalt servieren. Die Rezepte sind entnommen aus dem Kochbuch Sandro Bottega: The 100 Prosecco Recipes, Mondadori Verlag, 192 Seiten, Bestellung über <https://www.bottegaspa.com/en/book-100-prosecco-recipes/> Euro 19,90 (zzgl. Versandkosten)

Fotos: BOTTEGA – Text: The Newsbridge Gourmet