Brighella feiert: Schinken-Festival all´ italiana

Saftige Sause mit

San Daniele & Culatello

Oft braucht man nicht mehr als einen frisch aufgeschnittenen Schinken bester Qualität und ein gutes Glas Wein. Das Ristorante Brighella in Frankfurt lässt mit San Daniele aus dem Friaul und Culatello aus Parma zwei der besten Schinkensorten der Welt hochleben. Mit passenden Weinen und Live Musik. Am Sonntag, 24. September, von 18 bis 21 Uhr.

San Daniele Schinken

Der Abend beginnt mit einem Aperitivo: DalDin Rosé Spumante

Brut und hausgemachten frischen Grissini mit Schinken. Im Mittelpunkt steht die präzise eingestellte Schneidemaschíne, mit der San Daniele und Culatello aufgeschnitten und serviert werden. Wer diese hochwertigen Produkte privat einkauft wird wissen, dass hier nicht irgendein Schinken durchs Lokal geschickt wird, sondern etwas ganz Besonderes und Hochwertiges. Außerdem gibt es Raviolo mit Schinkenfüllung sowie ein Finale aus Schinken, Käse und Feigen. Ein sehr gutes Olivenöl aus Apulien und frisches Brot kommen natürlich auch auf den Tisch. Der Preis für Aperitivo und Essen: 60 € p. P. Alle Weine und anderen Getränke gehen extra. Es soll an diesem speziellen Abend etwas anders als sonst im Brighella zugehen, kommunikativer, lockerer, geselliger. Für intime Rendezvous und Geschäftsessen sind andere Tage besser.

Auf einer kleinen Spezialkarte werden einige hervorragend zum Schinken passende Weine und Spumante angeboten (als Flasche und glasweise). Traditionell trinkt man zu San Daniele einen **Friulano**, wie den ausgezeichneten **Colutta**. Zitrus, Kräuter, Wiesenblüten und viel Schmelz zeichnen diesen Wein aus, der charakteristisch für die autochthone Rebsorte Friulano ist. Kraftvoll und mit viel Substanz zeigt sich der Friulano **Ronco delle Cime** von **Venicia**. Der Rosé von **Bulgarini,** ein Chiaretto vom Ufer des Gardasees, passt zu San Daniele und Culatello. Ein Prosecco ist stets ein guter Begleiter für Schinken, der Rosé Spumante Brut von **DalDin** aber ein ganz besonders sympathischer. Wer mal etwas ganz anderes und dennoch wunderbar Harmonisches zu diesen Schinken-Ikonen probieren möchte, sollte den Müller-Thurgau aus der Lage „Hasennest“ vom fränkischen **Winzerhof Stahl** probieren, für uns der beste Müller Deutschlands, der

offenbart, was man aus dieser meist unterschätzten Rebsorte machen kann. Die Schinkenparty ist eine weitere Folge unserer Reihe „Weine mit BISS“, die hier auch „Schinken mit BISS“ heißen könnte.

San Daniele: Im norditalienischen San Daniele del Friuli existieren 31 Betriebe, die nach festgelegten Regeln ihren luftgetrockneten Schinken erzeugen (keine Konservierungsstoffe, keine Nitrite

oder Nitrate). Leo und Mario vom Brighella haben einen der besten Erzeuger ausgewählt. Das Ergebnis ist ein delikater Schinken mit feinen süßlichen und nussigen Aromen, etwas Kastanie und dezenten Röstaromen. Der San Daniele sorgt für samtig-zarte Haptik, der Schinken schmilzt förmlich im Mund. Der beste Komplize des Sam Daniele ist ein Friualano-Wein aus der Region.

Culatello aus Parma: Dieser Schinken ist ein reines Naturprodukt und wird ohne jegliche chemische Eingriffe und Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe hergestellt. Er braucht nur Fleisch, Salz, Luft und Geduld. Der Schinken muss mindestens ein Jahr reifen. Beim Culatello wird ausschließlich der wertvolle Kern der Schweinekeule verwendet und nicht das ganze Teil. Er ist mild würzig, schmeckt leicht nussig und ist weich und saftig. Ein guter Kompagnon ist immer ein Prosecco, aber auch ein Rosé wird sich freundschaftlich verbinden.

Ludwig Fienhold

Brighella, Restaurant & Hotel, Frankfurt, Eschersheimer Landstraße 442, Tel. (069) 53 39 92.

www.ristorante-brighella.de

Fotos: Barbara Fienhold (5), Consorzio di Prosciutto di San Daniele (1)