

Eine unbekannte Schöne auf dem Teller

Die Basilikata im Restaurant Brighella

Die Themen-Dinner im Restaurant Brighella in Frankfurt sind stets besonders spannend. Diesmal stand mit der Basilikata eine recht unbekannte italienische Region im Blickpunkt. Das war kein Zufall, denn Patron und Küchenchef Leo Caporale kommt von dort. Die sechs Gänge waren auf das Thema abgestimmt, wobei Olivenöle und Pistazien aus der Region zum Einsatz kamen.



Leo (l.) und Mario (ganz rechts) mit den Erzeugern aus der Basilikata

Besonders fein waren die Gambas mit zarter Pistazienkruste mit Olivenöl, Feigen-Mostarde und schwarzem Kichererbsenmousse. Klasse auch der saftige Kabeljau mit Saubohnen, Löwenzahn und Peperoni Cruschi aus Senise, eine knusprige Paprika. Die sonnengetrockneten mild-süßen Früchte werden dafür kurz in Olivenöl frittiert, wodurch sie noch mehr Aroma gewinnen. Auch bei der bissfesten Pasta mit Hummer und gelber Tomatencreme wurden Pistazien eingesetzt. Die Nüsse wurden dennoch nicht überstrapaziert, sondern dezent eingearbeitet. Auffällig gut war das Olivenöl der Tenuta Golfi.



Kabeljau

Leo Caporale und Mario Borazio wurden an diesem Abend von gleich vier Produzenten begleitet, die ihre Erzeugnisse

mitbrachten und darüber berichteten. Der Abend machte Lust, die Basilikata einmal selbst zu besuchen.

Photocredit: Barbara Fienhold



Gambas



Pasta & Hummer



Seewolffilet mit Cicerchia Creme



Lammkarree mit Olivenkruste und Weinmost



Panna Cotta auf Pistazienkeks und Pistazieneis



Produzenten aus der Basilikata



Menükarte

