

Im Ristorante Brighella rocken die Pilzköpfe

Endlich Herbst mit Steinpilzen

Auch der Herbst hat seine schönen Tage, gerade wenn Pilze auf den Tisch kommen. Wir haben schon jetzt ein herbstliches Lieblingsgericht: Große saftige und mit Ossobuco gefüllte Tortellini in Kalbshachsensauce, die gebratenen Steinpilze thronen on top. Zu haben im Ristorante Brighella in Frankfurt.



Leo Caporale

Das Schmorgericht Ossobuco ist zwar etwas Wunderbares, fällt aber meist sehr mächtig aus. Im Brighella wird dieser

Klassiker ganz anders zubereitet, ausdrucksstark und doch nicht so fleischlastig. Die Kalbshachsenfüllung gerät saftig und geschmeidig, was der Zugabe von Knochenmark zu verdanken ist.



Mario Borazio

Küchenchef Leo Caporale arbeitet gerne mit Steinpilzen, famos ist auch ein anderes Gericht: Knusprige Brioche mit feinstem Lardo di Colonata, Steinpilzen und gebratenem Rucola. Haptisch und geschmacklich einfach schön, wobei sich der würige Edelspeck bestens mit Steinpilzen verträgt. Weiter geht der Reigen: Steinpilze mit Oktopus, Spinatküchlein und Kartoffelmousseline gehen ebenfalls eine gute Verbindung ein.

Der Wildfang-Seewolf, auf der Haut gebratenen und mit Thymian, Salbei und Knoblauch abgestimmt, kommt puristisch ohne Sauce und Zierrat aus. Eigentlich könnte man bestens ein ganzes Menüs mit diesen Kreationen zusammenstellen.



Tortellino mit Ossobuco-Füllung

Solche saisonalen und stark von Lieferanten abhängige Erzeugnisse stehen nicht immer auf der Karte. Der Service annonciert sie tagesaktuell. Um ganz sicher zu gehen kann man auch vor einem Restaurantbesuch danach fragen.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

Brighella, Frankfurt, Eschersheimer Landstr. 442, Tel. 069 53 39 92.



WEIN AM LIMIT

EST. 2012