

Revival: Sommerfest im Ristorante Brighella

Am Sonntag: Lustvolle Leckerbissen

& Magnum-Spumante

auf der Terrasse

Während es in der Stadt vor Hitze brodelte, wehte über die geschützte Terrasse im Brighella nur ein laues Lüftchen. Da konnten viel leichter Sommergefühle aufkommen. Erfrischungen auf hohem Niveau gab es ohnehin: Schönste Spumanti, eisgekühlt und Weißwein vom Gardasee. Sieben Teller, fünf Weine und Spumanti, Wasser und Kaffee zum freundlichen Pauschalpreis von 118 €. Wegen der starken Nachfrage wird das kleine feine Sommerfest auf der Brighella-Terrasse am kommenden Sonntag, 10. Juli, 12 – 16 Uhr, erneut stattfinden.

Das Essen



Pasta macht glücklich, die von Chef Leo ganz besonders. **Cannelloni alla genovese** kann man vielleicht so nebenbei essen, aber die Zubereitung ist aufwendiger als man denkt. Die Füllung: Weiße, leicht süßliche Cipolla-Zwiebeln, die acht Stunden gekocht und dann karamellisiert werden, sowie ein wenig Ragout von Kalb und Rind. Die feinwürzige soßige Begleitung besteht aus Basilikum, Tomate, Olivenöl und Lorbeerblättern. Dieses aromatische und bekömmliche Gericht kennt man außerhalb Neapels eher weniger.

Der hausgebeizte zarte **Sashimi-Lachs** mit Sauercreme und Fluid von Granatapfel, Rucola und Aprikose ist eine Sommerdelikatesse in Reinkultur. Gleiches gilt für das Risotto

mit getrockneten Steinpilzen und „flüssigem“ Salat – einem köstlichen Sud aus Feldsalat- und Gemüsesaft.

Ein Gericht von filigraner Schönheit ist der wölkchenhafte **Parmesanflan mit Erbsencreme und Balsamico**. Das I-Tüpfelchen dabei ist ein Coral aus **Crusco Senise**, eine hochfeine milde Pepperoni-Spezialität Leos Heimat Basilicata.

Weiter geht der Corso al Gusto mit einer saftigen **Steinbuttschnitte auf Kichererbsencreme und gestoßenen Sonnenblumenkernen**. Ein Highlight wird auch der **Lammrücken in Kartoffelkruste** mit dichter Rotweinreduktion sein, ein Evergreen im Brighella. Letzter Leckerbissen: Orientalisch duftendes und hausgemachtes Feigen-Dattel-Brot (ohne Hefe), mit Käse aus dem Piemont, Mostarda und Radicchio mit Sherry-Essig-Vinaigrette.



Gastgeber Mario



Küchenchef Leo

Die Weine & Spumanti

Im Sommer muss es prickeln. Am besten in Big Bottles, die im Brighella gleich dreimal zum Einsatz kommen. Den Spumante von

Marramiero gibt es aus der Magnum, was das Vergnügen geschmacklich erhöht. Dieser Rosé ist sinnlich und leicht wild-fruchtig, aber ganz trocken und animierend dabei. Der **Ca´del Bosco** gehört zum Besten, was italienische Schaumweinkunst hervorzubringen vermag. Beim Sommerfest im Brighella gibt es die Cuvée Prestige (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Blanco), Extra Brut, klassische Flaschengärung, ausgeschenkt wird ebenfalls aus der Magnum. Feine Perlage, cremige Textur, mineralisch, frisch, aufregend und anregend. Grandezza für den Gaumen. Kein Zufall, dass dies Leos Lieblingsspumante ist. Ein ganz ungewöhnlicher Wein ist der roséfarbene **Pinot Grigio Ramé von Cordero San Giorgio**. Eine Rarität, denn es gibt heute nur noch sehr selten Pinot Grigio, der bei der Lese so ausgereift war, dass der Wein die natürliche lachsartige Färbung dieser Rebsorte zeigt. Sanfte Frucht, schönes Obst-Aroma, trocken. Ein sommerlicher Kuss ohne Kitsch. Im Brighella gleich in Übergröße aus der Magnum.

Lugana schwimmt in einem Meer der Mittelmäßigkeit, aber es gibt auch erstklassige Vertreter dieser Spezies. **L´Lac** ist eines der allerkleinsten **Lugana**-Weingüter, zählt aber qualitativ zur absoluten zur Spitze. Der Wein ist trocken und kommt geschmacklich ohne jegliche Gardasee-Folklore aus. Filigraner Duft von Wiesen und Kräutern, der gute Laune verbreitet und leichtsinnig macht. Überrascht werden manche sein, wie gut leicht gekühlter Rotwein schmecken kann. Dafür wurde der Nebbiolo D´Alba, Mompissano, von Cascina Chicco ausgewählt. Er ist von einer delikatsten Leichtigkeit, die sich durch eine niedrige Serviertemperatur noch viel besser entwickelt.

Sommergefühle im Brighella

Sonntag, 10. Juli, 12 – 16 Uhr

Weine/Spumanti

Aperitif, Amuse, Wasser, Kaffee

Preis: 118 €.

**Ort: Brighella, Frankfurt,
Eschersheimer Landstr. 443**

Tel. 069 53 39 92

Unbedingt vorher reservieren



Lammrücken



Käse & Feigen-
Dattel-Brot



Parmesanflan



Amuse



Cannelloni



Sashimi-Lachs



Risotto



Vino &
Serviceperle Ewa



Steinbuttschnitte