

Sommerfest im Brighella: Lustvolle Leckerbissen & Magnum-Spumante

Neue Folge der Weine

mit BISS Anfang Juli

Von Ludwig Fienhold

Wenn der Sommer durchs Land zieht, bekommt man Lust auf andere Weine und Leckerbissen, es muss leicht, schwungvoll und ein bisschen sexy sein. Das Ristorante Brighella serviert ganz leger auf seiner Terrasse kleine feine Tellergerichte und einige ausgesuchte Weine und Spumanti, die für die besonderen italienischen Momente sorgen. Kein formelles Essen, der Service schwirrt mit Gabelbissen und Weinen umher, die man im Sitzen genießen kann. Schön, wenn daraus ein kommunikatives Event wird, denn Freude am guten Essen und Trinken verbindet. Die Gastgeber, Leo, Mario und Ewa, haben sich seit Wochen auf das sommerliche Event vorbereitet und bieten es gleich an zwei verschiedenen Tagen an (Infos siehe unten).



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 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
Geric
ht
von
filig
raner
Schön
heit
ist
der
wölk
chenha
fte
**Parme
sanfl
an**
mit
Erbse

ncreme und Balsamico. Das I-Tüpfelchen dabei ist ein Coral aus Crusco Senise, eine hochfeine milde Pepperoni-Spezialität aus der Basilicata, Leos Heimat. Weiter geht der Corso al Gusto mit einer saftigen **Steinbuttschnitte** auf Kichererbesencreme und gestoßenen Sonnenblumenkernen. Ein Highlight wird auch der **Lammrücken in Kartoffelkruste** mit dichter Rotweinreduktion sein, ein Evergreen im Brighella, der in Zusammenarbeit mit Lea Linster entstand, die immer wieder mal im Brighella Gastspiele gibt. Letzter Leckerbissen: Orientalisch duftendes hausgemachtes **Feigen-Dattel-Brot** (ohne Hefe), mit Käse aus dem Piemont, Mostarda und Radicchio mit Sherry-Essig-Vinaigrette. Ein Happen schöner als der andere, wir kennen die Speisenfolge und sind begeistert. Wir haben auch viele Weine zusammen probiert und davon die besten ausgewählt, passend zum Essen, passend zum Sommer.



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 zum Einstieg 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 Lieblings-spumante 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.

Sommerfest im Brighella

Sonntag, 3. Juli, 12 bis 16 Uhr

Sonntag, 10. Juli, 12 bis 16 Uhr

5 Weine/Spumanti

7 Teller + Amuse, Wasser, Kaffee

Preis: 118 €.

Ort: Brighella, Frankfurt, Eschersheimer Landstr. 443

Tel. 069 53 39 92

Photocredit: Barbara Fienhold