



KOMBINATION: Die richtigen Zutaten machen den Auflauf zum Gaumenschmaus.

VERZIERUNG: In der Küche ist man nie allein – dafür sorgt der Kopf von einem Wildschwein.

GASTGEBERIN: Grazia Covres Leidenschaft und ihre Begeisterung sind ansteckend.

SCHATZTRUHE DER COVRE: Verschiedene Balsamico – und für Grazia das Wichtigste: Olivenöl.



«Ich bin eine italienische

Grazia Covres Leidenschaft und Beruf ist die Choreografie. Eine Miss-Schweiz-Wahl ohne ihre wie eine argentinische Tangotänzerin kocht die 49-Jährige einen feinen Pasta-Auflauf, rassig



Nachgefragt bei Grazia Covre

- **Was haben Sie immer auf Vorrat?**
Oliven, Aceto Balsamico, Pfeffer, Meer- und Himalaya-Salz. Und dann natürlich Milch, Eier, Joghurt. Mit Kindern muss man alles haben. Ausser Süßes «bis an Bach abe».
- **Wie oft kochen Sie selbst pro Woche?**
Wenn ich zu Hause bin, jeden Tag. Ich koche immer mittags und abends warm.
- **Kochen ist für Sie ...**
... die totale Entspannung.
- **Was würden Sie nie im Leben essen?**
Kutteln, Hirni, alle Innereien.
- **Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?**
Da gibt es viele. Mit Menschen aus der Politik und aus dem künstlerischen Bereich. Und mit Menschen, die sozial tätig sind und so viel für andere tun.

Ein Wildschweinkopf hängt in der Küche. Der Kopf eines riesigen Hirschs samt Geweih schmückt das Wohnzimmer mit Blick über ganz Zürich. Choreografin Grazia Covre löst das Rätsel um die Viecher: «Mein Mann ist ein grosser Fan von echten, also ausgestopften, Tieren. Aber so ein Ding kommt mir nicht ins Haus.» Der Kompromiss war gefunden, als sie für PKZ eine Show organisierte und die künstlichen Gehörnten im Schaufenster entdeckte. Der Rest der Küche ist ihr Reich. Ein wunderbar italienisches Reich. Da finden sich Balsamico in sechs Geschmacksrichtungen und neun verschiedene Olivenöle. Hellblaue Tassen hängen an der Wand, tradi-

tionelle italienische Kaffeemaschinen stehen im Regal. Daneben finden sich tolle Alessi-Dosen und viele kleine Nippes.

Den wirklichen Hauch Italia-nità aber verströmt Grazia Covre selbst. Gleich zu Beginn unseres Treffens gibts denn auch Espresso für alle. Sie redet mit den Händen, ihre Augen strahlen. Und so temperamentvoll, wie sie ist, kocht sie auch. Sie schwärmt von Risotto und italienischer Küche.

«Was kochst du am liebsten?», möchte Andrea Pistorius, die Rezeptautorin der «Saisonküche», von der Choreografin wissen. Und wie könnte die Antwort anders lauten: «Risotto – jeglicher Art, Gnocchi, Lasagne, Filetto.» Aber oho, da folgen noch: «Asiatisch, Schweizer Küche, na ja: multikulti und immer frisch.» Und am liebsten für möglichst viele Personen, denn sie mag es, den Gaumen ihrer Freunde so richtig zu verwöhnen. 20 Gäste? Kein Problem für das Energiebündel. Was andere stressen würde, ist für sie Entspannung. Also, piano, ran an die Pasta!

Zutaten für «viva il buon mangiare»

Heute gibts einen ordinären Pasta-auflauf. Könnte man meinen. Aber nichts da. Der ist gespickt mit Zutaten für «viva il buon mangiare» – Parmigiano, Rahm, Rollschinkli – und feinsten Pasta wie Molloni von Sélection. Nun werden Teigwaren gekocht, Thymianblättchen weggezupft und Zwiebeln und Knoblauch gehackt. «Soll ich die Küche umstellen? Soll ich Parmigiano bröckeln? Andrea, ich schneide schon mal das Basilikum klein und fein, →

Kochen mit der «Saisonküche»



Italienisch kochen? Kein Problem für Grazia Covre und Andrea Pistorius. Gemeinsam schwenken die Profis die Pfannen mit Humor, viel Spass und einer Prise Können.

Kochnudel»

Kreativität? Unmöglich! Temperamentvoll gewürzt mit Italianità und Begeisterung.

→ oder?» Grazia ist mit vollem Körpereinsatz dabei. Die beiden Damen arbeiten Hand in Hand und manchmal auch von der Hand in den Mund. Probieren gehört schliesslich dazu und verusst die Arbeit.

Paris, New York, aber eigentlich Üetliberg

Apropos Arbeit. Manchmal quält Grazia Covre Männer – zum Beispiel die Mister-Schweiz-Kandidaten. Gut, quälen ist übertrieben. Aber es braucht eine Menge Engagement, mit teilweise bewegungsuntalentierten Menschen ein Gesamtkunstwerk, sprich, eine perfekte Choreografie, hinzuzaubern. Denn: «Ich mache keine Tänzchen, bei dem die Leute einfach «jöh!» sagen.» Deshalb ist Grazia Covre wohl auch eine der erfolgreichsten Choreografinnen der heutigen Zeit. Die Shows, denen sie ihre Handschrift und ein emotionales Kleid verlieh, lesen sich wie das «Who is who» des Erfolgs: Elite Model Look, Kanebo Monte Carlo, Pariser Prêt-à-porter, Miss- und Mister-Schweiz-Wahlen, Prix Walo, Beldona Fashion Night, Hairdress Award Schwarzkopf und vieles mehr.

Dass Grazia auch Patricia Kaas als Personal Trainer coachte, erstaunt nicht. Dass sie, die in Paris, New York und Deutschland gelebt hat, mit Ehemann André wieder zurück zu ihren Wurzeln an den Zürcher Üetliberg zurückgekehrt ist, dagegen sehr – und doch auch wieder nicht. Denn mittlerweile hat Grazia Covre eine lebhaftere Familie, die sie als ihre schönste Freizeitbeschäftigung bezeichnet. «Da kann ich meine Seele baumeln lassen.» Im Dezember feierten ihre Zwillingssöhne Dario und Noah den neunten Geburtstag. Da bekochte die sonst Gesundheitsbewusste über Mittag die zwölf eingeladenen Kinder («meine Nerven!») mit («ausnahmsweise») Chicken Nuggets und Pommes frites. Zum Dessert gabs einen selbst gemachten Marronikuchen. Und am Abend dann für die nächsten zwölf Gäste, la famiglia, natürlich Lasagne. Und natürlich alles «fatto a mano»! Text Ursula Bickel
Bilder Nik Hunger

www.graziacovre.com

Pasta-Auflauf

Hauptgericht
für 4 Personen
für 1 Gratinform à 2 l
Zubereitung
ca. 30 Minuten
+ ca. 30 Min gratinieren
Pro Person
ca. 52 g Eiweiss, 43 g Fett,
104 g Kohlenhydrate,
4300 kJ/1030 kcal

ZUTATEN

500 g Teigwaren,
z. B. Molloni von Sélection
Salz
½ Bund Thymian
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
5 cl Wermut, z. B. Martini
400 g gehackte, geschälte
Tomaten
1 Prise scharfer Paprika
1 dl Vollrahm
Pfeffer
300 g gekochtes Mini-
Rollschinkli
250 g Mozzarella
½ Bund Basilikum
100 g geriebener Parmesan



ZUBEREITUNG

1 Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und kalt abschrecken.

2 Inzwischen vom Thymian die Blättchen abzupfen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In der Hälfte des Öls dünsten. Mit Wermut ablöschen. Tomaten, Paprika und die Hälfte des Thymians dazugeben. 15 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugiessen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Gratinform mit restlichem Öl ausfetten. Schinken und Mozzarella in Würfelchen schneiden. Basilikum hacken. Teigwaren mit der Hälfte der Sauce mischen. Abwechselnd mit Mozzarella, Schinkenwürfeln, restlichem Thymian und Basilikum in die Form schichten. Mit der restlichen Sauce begiessen und mit Parmesan bestreuen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten gratinieren.

Tipp

Der Wermut kann auch weggelassen werden.



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77, aboservice@saison.ch

Mehr Rezepte unter www.saison.ch

KLEINE KÜCHENKUNDE

So ein Käse!



Man liebt ihn, oder man kann ihn nicht riechen. Tipps rund um den Käse verrät Andrea Pistorius, Köchin der «Saisonküche».

Womit lockt man Mäuse? Genau – mit Käse. Hardcore-Käsefans sind auch die Schweizer: Pro Jahr verzehren wir beachtliche 21,17 Kilogramm pro Person. Das sind 58 Gramm Käse pro Person und Tag. Beliebt ist der Hartkäse. Den gibt es mild, rezent oder mit ganz eigenem Geschmack aufgrund eines speziellen Reifeverfahrens. Höhlengerieft etwa bedeutet, dass der Käse während mindestens sechs Monaten seines Reifeprozesses in einem Keller bei einer Luftfeuchtigkeit von 90 bis 95 Prozent gelagert wird. Und was den Allergiker freut: Die meisten Hartkäsesorten sind praktisch frei von Laktose.

Aufbewahrung

Prinzipiell gilt: Grosse Käsestücke trocknen weniger schnell aus als kleine und bleiben deshalb länger frisch. Den Käse in Klarsichtfolie zu wickeln, ist eine saubere, aber von Käseliebhabern umstrittene Lagermethode, da der Käse darin zu schwitzen beginnt und sich verfärben kann.

Und so bleibt der Käse länger frisch:

→ Er fühlt sich im Gemüsefach des Kühlschranks am wohlsten, weil da die Temperatur nicht ganz so tief ist.

→ Die Schnittfläche bis zur Rinde mit Folie einwickeln. Den Teil mit der Rinde dabei nicht einpacken.

→ Käseglocken eignen sich zur kurzen Aufbewahrung gut. Nach einiger Zeit bildet sich darunter aber Kondenswasser: Die Luft unter der Käseglocke hat eine höhere Temperatur als der Käse aus der Kühle. Durch den Wärmeaus-

gleich bildet sich Kondenswasser, das zu Schimmel führen kann. Am besten legt man ein Stück Haushaltspapier über den Käse, welches das Kondenswasser aufsaugt. Ebenfalls wichtig: Die Käseglocke regelmässig auswaschen und gut trocknen.

Rezepte

Grana-Padano-Suppe

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. In 10 g Butter zusammen mit wenig Salbei, Thymian, 1 Lorbeerblatt und 5 EL Risottoreis dünsten. Mit 2 dl Weisswein ablöschen. 4 dl Hühnerbouillon dazugiessen und 15 Minuten offen köcheln. 1 dl Vollrahm dazugiesen und nochmals 10 Minuten köcheln. 100 g frisch geriebenen Grana-Padano-Käse dazugeben und schmelzen lassen. Suppe durch ein feines Sieb giessen und mit Salz und Weissm Pfeffer abschmecken. Einige Scheiben Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und in 1 EL Butter mit einem Thymianzweig anbraten. Suppe in Teller anrichten und mit den Bündnerfleischstreifen garniert servieren.

Appenzeller Rösti

1 kg in der Schale gekochte und abgekühlte Kartoffeln (Gschwelli) schälen und mit der Röstiraffel raffeln. 100 g Speckwürfel in eine Pfanne geben und ohne Fett leicht braten. 20 g Butter und Kartoffeln dazugeben und braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss 100 g in kleine Würfelchen geschnittenen Appenzeller Käse unterheben, bis er zu schmelzen beginnt. Das ganze sofort heiss servieren.

Grana Padano

Der Bröcklige wird ausschliesslich in Norditalien hergestellt. Seinen pikanten, nussartigen Geschmack entwickelt er während einer Reifezeit von bis zu zwei Jahren. Am besten schmeckt er in Stücke gebrochen oder frisch gerieben.



Blütenkäse

Der Jüngste der Palette ist der Heidi-Blütenkäse. Essbare, naturbelassene Bio-Bergblüten von farbenkräftigen Korn- und Ringelblumen verwandeln seine Schnittfläche in eine blühende Bergwiese. Der Blütenkäse wird in Savognin GR hergestellt und erhält seinen feinen Geschmack während eines Reifeprozesses von drei Monaten.

Emmentaler

Der Löchrige stammt ursprünglich aus dem Emmental und ist im 17. Jahrhundert bis nach Russland ausgewandert. Trotzdem gilt er im Ausland für viele als der Schweizer Käse schlechthin. Seine Reifezeit beträgt vier bis zwölf Monate.

Appenzeller

Der Würzige hat schon ein paar Jahre auf dem Buckel: Über 700 Jahre soll er alt sein. Sein Geheimnis liegt in der Herstellung mit einer speziellen Kräutersulz. Die genauen Zutaten bleiben wohl immer ein Geheimnis der Appenzeller. Reifezeit: drei bis sechs Monate.

AUFGEGABELT



Martin Jenni, Food-Redaktor

Heimatland

Wenn der Feinschmecker von Käse spricht, schwärmt er von Frankreich. Falsch. Der Gourmet mit Bodenhaftung klammert die Schweiz nicht mehr aus. Nicht beim Wein und schon gar nicht beim Käse. Und wer schon einmal einen tränenden Emmentaler auf der Zunge spüren durfte, weiss, wovon ich rede. Dass die Schweiz aber weit mehr als Emmentaler, Tilsiter und Co. zu bieten hat, beweist das sensationelle Buch von Dominique Flammer und Fabian Scheffold. Der Leser meint förmlich, den Käse durch die Druckerschwärze hindurch riechen zu können. Böse Zungen behaupten sogar, dass der undisziplinierte Betrachter in das Buch reinbeisst. Gut.

So weit ist es bei mir noch nicht. Aber die Lust auf «Gschwellti mit Chäs» steigt bei jeder Seite, die ich umblättere. Das Buch erzählt mit wunderschönen, zum Teil aussergewöhnlichen Bildern von Menschen, deren Passion ihr Beruf ist. Käser, die für ihre Heimat den besten Käse produzieren. Mein spezieller Liebling neben dem Emmentaler ist der Vacherin Mont d'Or aus dem Vallée de Joux VD. Übrigens – mit Blick auf Frankreich – bon appetit.

Bilder: Claudia Linsi, Gian Valtì



Tête de Moine

Der Feine ist ein Halbhartkäse und entstand im 12. Jahrhundert im jurassischen Kloster Bellelay. Wie der Kopf des Mönchs schmeckt, wissen wir nicht. Der Tête de Moine in Käseform aber schmeckt delikat, kräftig und zergeht auf der Zunge wie Butter. Seine Reifezeit beträgt zwei bis drei Monate. Mit der Girolle lässt er sich zu kunstvollen Rosetten schaben.

Gruyère

Der Alte wird im 12. Jahrhundert zum ersten Mal erwähnt – oder wenigstens sein Geburtsort, das Städtchen Gruyères FR. Seinen Namen als Käse bekam der Greyzer erst 1602. Sein Herkunftsgebiet setzt sich aus den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und einigen Berner Gemeinden zusammen. Seine Reifezeit: fünf bis acht Monate.