

Piccoli frutti creativi

Attenti a quei tre! Abbiamo chiesto a tre giovani cuochi la loro ricetta a base di mele, uva e pere. Risultato: un menu di tre portate che rappresenta una bella sfida per ogni cuoco dilettante. Coraggio, provate e buon divertimento!

Cose semplici, non troppo complicate! Era il desiderio che abbiamo espresso ai giovani cuochi Flavio Fermi, Pablo Alonso e Christian Härte. Desiderio rimasto tale. Le future star del firmamento culinario svizzero hanno giocato a tutto campo, creando un antipasto a base di mele, un piatto forte con l'uva e un dessert di pere. Tre portate non proprio semplici da preparare, che richiedono pazienza, tempo e voglia: adatte, insomma, a chi desidera mettere alla prova le proprie abilità tecnico-culinarie, nonché ai cuochi dilettanti con qualche ambizione. Tutti gli altri faranno meglio a non cimentarsi nell'impresa e a farsi invitare al banchetto...

Qualche raffinato consiglio per puristi e cuochi «veloci»

Quando sulla tavola arrivano mele, uva e pere, i boschi si vestono dei loro colori più belli, le foglie multicolori stormiscono al vento: da far girare la testa... Se invece la testa vi gira leggendo le innovative ricette dei nostri giovani cuochi, consolatevi con questi consigli di un cuoco dilettante: Sbucciare le mele, dimezzarle, togliere il torsolo, spruzzarle con succo di limetta, grattugiarle e mischiarle con crema di rafano (Dhyrberg). Accompagna perfettamente una trota affumicata.

Dimezzare gli acini d'uva, nera o bianca, togliere i semi e passarli brevemente nel burro in padella, aggiungere un po' di grappa, succo di limetta e crème fraîche, portare a bollore, condire con sale, pepe e dragoncello appena tritato. Si accompagna a una salsiccia cotta, pelata e affettata.

Da ultimo: grattugiare grossolanamente finocchi, pere e cipolle, condire con succo di limone e olio d'oliva e servire come insalata. / Testo Martin Jenni, foto Daniel Aeschlimann



Flavio Fermi è chef di cucina al «Rollerhof» di Basilea. A volte, per le sue idee innovative va a ispirarsi nella cantina per il mosto di suo zio Emil, nel Fricktal.

PRIMIZIE
D'AUTUNNO
EXTRA



Tartare di capesante, con condimento di mela, zenzero e gelato al sesamo bianco

Antipasto per 4 persone

Tartare e condimento
25 g di zenzero
10 gambi di coriandolo
60 g di mele Granny-Smith
1 dl di succo di limetta
50 g di sciroppo di zucchero*** (p. 32)
1 cucchiaino di olio di colza
5 gocce di tabasco verde
1 cucchiaino di aceto Mirin®
sale, pepe bianco
280 g di capesante
(che si possano consumare crude)

Tritare finemente lo zenzero e i gambi di coriandolo. Togliere il torsolo alla mela, tagliarla a dadini piccoli. Mescolare con tutti gli ingredienti, fino all'aceto, compreso. Condire con sale e pepe. Tritare le capesante e marinarle in 50 g di condimento di mela e zenzero. Condire con sale e pepe.

Gelatina di Granny-Smith

1 mela Granny-Smith
2 dl di succo di mela
1 dl di acqua
10 g di succo di limetta
3 gocce di colorante alimentare verde
4 g di agar-agar

Dimezzare la mela, togliere il torsolo e affettarla finemente. Portare a bollore con tutti gli ingredienti tranne l'agar-agar, che si aggiungerà in seguito rimessando. Far sobbollire per 15 minuti. Lasciar raffreddare finché il succo si solidifica. Passare al mixer e ridurre in purea fine.

Gelato al sesamo bianco
50 g di sciroppo di glucosio** (p. 32)
20 g di panna
1 cucchiaino di olio di sesamo
20 g di sesamo bianco tostato* (p. 32)
60 g di panna acida semigrassa
sale, pepe bianco

Portare a bollore sciroppo, panna, olio e sesamo. Lasciar riposare 10 minuti, passare al mixer. Mischiare con la panna acida e lasciare raffreddare. Condire con sale e pepe. Far raffreddare in congelatore la massa per 6 ore rimessando a fondo più volte.

Decorazione
20 g di bottarga di lompo* (p. 32)
1 mazzetto di aneto e 1 di crescione

Impiattare la tartare, sistemarvi sopra il gelato e la bottarga. Spruzzarvi accanto la gelatina. Guarnire con le erbe.

Una ricerca quotidiana

Un giovane cuoco deve saper «rubare il mestiere». In cucina regna spesso il nervosismo, quotidianamente girano parole grosse. In Germania, il 26enne Flavio Fermi ha dato prova di avere nervi saldi, talento e capacità di affermarsi. Ha lavorato col famoso cuoco Tim Raue, tenendo sempre gli occhi ben aperti, e ha imparato molto dal celeberrimo Fritz Schilling. Oggi mette in pratica le sue conoscenze e le sue capacità al «Rollerhof» di Basilea, dal suo ex maestro Dominic Lambelet. In modo indipendente, senza imitare nessuno, sempre alla ricerca di indizi per elaborare la formula di un suo stile personale.