



Filetto di maiale con uva, timballo di fagiolini con confit e patate schiacciate con zucca

Piatto forte per 4 persone

Filetto di maiale con uva
2 filetti di maiale da 400 g
1 scalogno
1 cucchiaino di burro, sale, pepe
olio per arrostire
1 cucchiaino di senape, p.es. senape Pommery*
½ mazzetto di timo
1,2 dl di panna intera
un po' di cognac
200 g di reticella di maiale, divisa in due parti, sciacquata*
250 g di uva bianca soda

Tagliare via le punte dai filetti, mettere in fresco. Tritare lo scalogno, rosolarlo nel burro. Lasciar raffreddare e mettere da parte. Salare e pepare i filetti, rosolarli nell'olio da tutti i lati. Spennellare con la senape e mettere da parte. Tritare il timo. Affettare finemente le punte dei filetti, tritarle finemente con la panna nel tritacarne. Aggiungere lo scalogno e il timo, condire con sale, pepe e cognac. Stendere sul piano di lavoro una pellicola da cucina trasparente doppia per ogni filetto, sistemarvi sopra la reticella di maiale e spalmare su ognuna delle due reticelle metà della farcia. Distribuire sopra l'uva, sovrapporvi il filetto e arrotolare fermamente. Mettere in fresco per 1 ora. Pre-riscaldare il forno a 90°C. Eliminare la pellicola, rosolare bene i filetti nell'olio da tutti i lati. Cuocere in forno per circa 40 minuti a bassa temperatura. (Temperatura centrale: 55-60°C)

Timballo di fagiolini con confit
150 g di fagiolini verdi
sale
20 g di burro
4 fette di pancetta
150 g di scalogni
0,5 dl di porto
0,5 dl di vino rosso, pepe

Cuocere al dente i fagiolini in acqua salata. Lasciar raffreddare. Imburrare 4 forme ad anello di 6 cm di diame-

tro e metterle su una placca ricoperta di carta da forno. Foderare i margini interni con le fette di pancetta. Sistemarvi in cerchio i fagiolini tagliati, in verticale, molto vicini gli uni agli altri. Mettere in fresco. Tagliare ad anelli gli scalogni. Farli sobbollire a fuoco lento per circa 25 minuti col porto, il vino, sale e pepe. Riempire con la massa i timballi di fagiolini premendo bene. Mettere in caldo nel forno a 90°C per una decina di minuti.

Patate schiacciate con zucca
250 g di patate
200 g di zucca
sale
0,5 dl di latte intero
2 cucchiaini di olio d'oliva

Tagliare a dadini le patate e la zucca. Cuocerle in acqua salata finché diventano morbide. Scolarle e lasciar sgocciolare bene. Passarle nello schiacciapatate o in un passaverdura. Scaldare il latte e l'olio, aggiungerli alle patate. Mescolare il tutto con cucchiaino di legno fino a ottenere una purea liscia. Salare.

Preparazione
 Distribuire le patate schiacciate nei piatti, disporvi sopra i timballi e togliere delicatamente le formine. Tagliare a pezzi i filetti e disporli sulla purea.

Consigli
 Un filetto di Pata Negra è il tocco di classe per questa ricetta. Servire a piacere con gamberetti arrostiti e kumquat. Pablo Alonso guarisce il piatto con *marshmallows* (detti anche toffolette) di uva.

A proposito degli ingredienti

*In vendita nei negozi di specialità

** Sciroppo di glucosio: cuocere 64 g di glucosio (zucchero d'uva) e 34 g d'acqua fino a ottenere uno sciroppo denso

*** sciroppo di zucchero: cuocere zucchero e acqua in proporzioni uguali fino a ottenere uno sciroppo.



Sempre vicino all'uva

Nel centro di Burgdorf, alla «Gedult», il 29enne Pablo Alonso si dedica a una cucina poco convenzionale, a base di ingredienti di stagione. Gli riescono abbinamenti arditi come quelli fra cervelat ed espuma, fra il classico e l'innovazione. A volte esagera un pochino, il che però non influisce negativamente sul gusto, anzi, è quasi una sfida per il palato. Da chi ha imparato? A segnalarlo è stato il famoso cuoco Nik Gygax del «Löwen» di Thörigen, così come Stefan Kläy dell'Hotel «Elite» di Bienne. È stato al suo fianco ai fornelli per sette anni, fra l'altro nel ristorante «Haute» a Zurigo. Oggi Alonso segue imperturbabile la sua strada, e a volte cucina perfino nella vigna. Emmental e vino? Perché no. Grazie a Fritz von Gunten, ospite fisso. L'ideatore della *Kulturmühle* di Lützelflüh ha piantato una vigna nel giardino che nutre e cura personalmente. Anche lui è un tipo originale come Pablo Alonso. Gente dell'Emmental, appunto.

www.gedult.ch
 www.kulturmuehle.ch

Pablo Alonso:
 il nome non è proprio originale dell'Emmental, ma il giovane cuoco cucina pazientemente alla «Gedult», e a volte anche nella vigna.