

Idee e acquisti per la settimana

PRIMIZIE
D'AUTUNNO
EXTRA

Christian Härtge non «salta in aria» facilmente, anche se nel «Salzhaus» di Soletta regna un'atmosfera febbrile. Ma per cogliere buone pere si arrampica volentieri: appena colte si gustano di più.



Pera sciropata su pasta croccante e spuma di cardamomo con crema al cioccolato

Dessert per 4 persone

Passato di pera e spuma di cardamomo

1 pera, p.es. Buona Luisa
3 fogli di gelatina
75 ml di tè verde preparato
100 g di zucchero
4 baccelli di cardamomo*
75 ml di succo di pera
150 g di panna acida semigrassa

Sbucciare la pera, dimezzarla, togliere il torsolo e avvolgerla nell'alu. Cuocerla per un'ora nel forno a 160°C. Lasciarla raffreddare e ridurla a una grossolana purea con il frullatore a immersione. Mettere da parte. Per la spuma: ammollare la gelatina in acqua fredda. Portare a bollire tè, zucchero e cardamomo e lasciar tirare per 3 minuti. Passare al colino. Spremere la gelatina e scioglierla nel tè, mescolarvi il succo di pera e la panna acida. Versare nel montapanna. Inserire la capsula. Mettere al fresco per almeno 6 ore. Agitare con forza il montapanna.

Pere sciropate

5 dl di vino bianco, p. es. Gewürztraminer
5 dl di acqua
500 g di zucchero
2 baccelli di cardamomo*
½ stecca di cannella
1 anice stellato
2 pere, p. es. Buona Luisa

Portare a bollire il vino, l'acqua, lo zucchero e le spezie. Lasciar sobbollire per 20 minuti a fuoco bassissimo. Sbucciare le pere, dimezzarle e togliere il torsolo. Tagliare ogni mezza pera in 5 spicchi, metterli nello sciroppo e lasciarveli raffreddare.

Pasta croccante

1 cucchiaino di mirtilli rossi secchi
1 cucchiaino di pistacchi non salati
3 cucchiaini di burro
1 confezione di pasta fillo da 250 g
1 cucchiaino di zucchero a velo

Preiscaldare il forno a 180°C. Tritare molto finemente mirtilli rossi e pistacchi. Far sciogliere il burro. Tagliare la pasta fillo in 24 quadrati di 12x4 cm. Spennellare col burro e cospargere di zucchero a velo, mirtilli rossi e pistacchi. Sovrapporre i pezzi di pasta a tre a tre e cuocerli nella parte mediana del forno per circa 8 minuti.

Crema al cioccolato

50 g di cioccolato (70% di cacao)
100 g di panna doppia
15 g di zucchero
1 tuorlo

Tritare il cioccolato. Portare a bollire la panna e lo zucchero, incorporarvi il tuorlo rimestando e portare fin quasi a bollire. Rimestando, versare nel cioccolato e mescolare.

Sale al cioccolato

1 cucchiaino di sale marino
½ cucchiaino di zucchero grezzo
½ cucchiaino di cacao in polvere

Mescolare bene il tutto.

Preparazione

Disporre 3 spicchi di pera su ogni quadrato di pasta, sovrapporvi un altro quadrato e guarnire con 2 spicchi di pera. Versare un po' di pera sciropata nei bicchieri alti, spruzzarvi sopra la spuma di cardamomo. Versare sui piatti in forma di goccia la crema al cioccolato. Cospargere di sale al cioccolato.

* in vendita nei negozi di specialità

Verso l'Olimpo dei cuochi

Christian Härtge, trentaduenne, è la calma in persona. Tipico della gente del nord? Chissà. Se ne sta dritto dietro i fornelli, parla una lingua culinaria chiara e la affina giorno per giorno, senza per questo perdere il senso dell'essenziale. La sua base è e rimane la cucina classica, il che non significa certo non rielaborare le ricette. Christian Härtge combina e interpreta arditamente piatti regionali con aromi asiatici o del Nuovo Mondo, così come d'altra parte mantiene al tortino di patate il gusto proprio della patata ben conservata. Dopo Basilea («Veronica» e «Kraft») e St. Moritz («Cascade» e «Kuhstall») è ora approdato al «Salzhaus» di Soletta, dove si è incamminato sulla via dell'Olimpo dei cuochi.