

# NOSTRANO E POLENTA ...

NOSTRANO UND MAIS ...



Grotto Collina  
S.+E. Ferrari-Hostettler  
6981 Termine  
Tel. 091/73 24 78

Der Weg hinauf zum Grotto Collina in Termine di Monteggio, nur einen Steinwurf von der italienischen Grenze entfernt, ist steil und steinig. Aber die mühsame Autofahrt lohnt sich: Von der grossen Terrasse des Restaurants aus geniesst der Besucher eine fantastische Sicht auf die Hügel im Vordergrund und die Alpen mit dem schneeweissen Monte-Rosa-Massiv im Hintergrund. Hier oben atmet man unwillkürlich tief ein – die Weite hat etwas Befreiendes, Wohltuendes. Wenige Mo-

mente später wird das unbewusste Atmen zum bewussten Schnuppern: Da liegt doch etwas in der Luft, und welcher Duft! Von seiner Küche kann das Malcantone (zu deutsch Das böse Land) seinen betrüblichen Namen offensichtlich nicht haben ...

Die Schwaden feiner Düfte aus der Küche werden intensiver, fast glaubt man, die in Olivenöl simmernenden Knoblauchzehen und Kräuter, den Kaninchenbraten, Kalbshaxen und Risotto vor sich zu sehen. Dieweil am Herd Silva Ferrari-Hostettler steht, Tochter des gebürtigen Berners Peter Hostettler, der das Grotto vor über 35 Jahren erbaute. Silva führt mit ihrem Gatten Enrico das Restaurant; Bruder Massimo hegt und pflegt die drei Hektaren Reben, die dazu gehören. In der bescheidenen, aber blitzsauberen Cantina keltert Massimo seinen Merlot San Martino und einen Rosé. Auch einen nostalgischen Nostrano macht er aus kleinen Mengen Americano-Trauben, die zusammen mit Merlot den herzhaften Hauswein ergeben.

Wie es sich bei richtigen Ehen gehört, werten beide Teile, Wein und Gericht, einander gegenseitig auf. Wie verzaubert kann so ein Schluck kühler Nostrano, zum einfachen Antipasto aus Salami, Parmesan und einer Handvoll Oliven genossen, zum königlichsten aller Getränke werden!

Zum guten Ende ist ein Gläschen selbstgebrannter Grappa goldrichtig, denn allzu leicht kann es passieren, dass der herzhafteste Osso buco mit Polenta allzuviel des Guten ist ...

Der Nostalgie wegen schlürfen wir den Nostrano in vollen Zügen aus dem Steingut-Boccalino.



# ... CON OSSO BUCO TICINESE

... ZUR KALBSHAXE



Osso buco gremolato  
con polenta  
(Kalbshaxe  
mit Polenta)

4 Kalbshaxen  
Mehl zum Bestäuben  
100 g Bratbutter  
Salz, Pfeffer  
je 2 dl Weisswein und Fleischbrühe  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
1-2 Knoblauchzehen  
1 Büschel Petersilie  
wenig Zitronensaft  
Polenta:  
2 l Wasser, 500 g Maisgriess, Salz

Die Kalbshaxen mit Mehl bestäuben und in 70 g Butter anbraten, die kleingeschnittene Zwiebel, Knoblauchzehe und Karotte beifügen, salzen und pfeffern. Mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen und die Fleischbrühe zugeben. Zudecken und auf kleiner Flamme zirka eine Stunde schmoren lassen, bei Bedarf etwas Bouillon nachgiessen. Vor dem Servieren die Haxen aus der Pfanne nehmen, die Sauce passieren (nach Belieben einige Karottenwürfel zurückbehalten), die restliche Butter einrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Haxen auf Teller anrichten, mit der Sauce überziehen und die feingehackte Petersilie, allenfalls vermischt mit Knoblauch, darüberstreuen. Für die Polenta Salzwasser zum Kochen bringen und den Mais langsam unter ständigem Rühren einfliessen lassen. Auf milder Hitze zirka eine Stunde köcheln lassen, bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Wird traditionell auf einem Holzbrett separat serviert.