

# EINFACH WUNDERBAR! *Ristorante Röthelberg*

Ein Geheimtipp für spektakuläre Aussicht  
und einer Cucina Italiana vom Feinsten

Wir konnten es nicht fassen, zwölf Antipasti in zwei Stunden fix und fertig zubereitet und fotografiert, das haben Fotograf Dave Brüllmann und ich noch nie erlebt. Vielleicht lag es an der exzellenten Stimmung des singenden Patrons und Küchenchefs Giuseppe, ganz sicher aber an der überzeugenden Professionalität des temperamentvollen Italieners. An einem guten Ort lässt sich auch gute Arbeit machen, erzählt Giuseppe. Das alte Bauernhaus thront auf dem Röthelberg oberhalb von Zug. Wo sonst am Zugersee geniesst man solch eine spektakuläre Aussicht? Jeder Platz auf der Gartenterrasse ist im Sommer heiss umkämpft, dabei ist die Winteraussicht im gemütlichen Restaurant ebenso einmalig schön. Ich habe die Albertellas und ihren Röthelberg in der kalten Jahreszeit kennengelernt und spontan beschlossen, Ihnen diesen wunderschönen Ort nicht vorzuenthalten.

Am Herd steht Patron Giuseppe Seite an Seite mit seinen zwei Jungköchen und mit Piraba, seinem Hilfskoch aus Sri Lanka. Selbstverständlich ist die Pasta echt italienisch und hausgemacht, und ebenso selbstverständlich ist, dass alle Produkte marktfresh sind. Die Küche im Röthelberg ist mediterran und überzeugt durch ihre geniale Einfachheit.

Den Service leitet Brigitte Albertella – eine Aargauerin, die ihr Herz nicht nur an einen waschechten Italiener verloren hat, sondern auch an die Weine seiner Heimat. Das Studium der Weinkarte gleicht einer Reise durch Bella Italia: durch das Piemont, die Lombardei, in die Toskana, nach Umbrien, Apulien, Sardinien und Sizilien bis hinauf in das Trentino und Friaul. Begeistert haben mich nicht nur die ausgesprochen moderaten Preise, sondern der faszinierende Mix aus Primadonnen, wie Sassicaia oder Bricco dell' Uccellone, und Boutiqueweinen, die die Gastgeberin mit Liebe und Leidenschaft zum Wein entdeckt hat.



Gastgeber im Ristorante Röthelberg – Brigitte und Giuseppe Albertella vor dem 200-jährigen wilden Kastanienbaum.





Die Wirtshaus Röthelberg hoch über dem Zugersee ist zum Ristorante Pasteria avanciert, und trotzdem ist die Zeit in dem alten Bauernhaus stehen geblieben.



Ein Tisch auf der Terrasse mit Blick auf den Zugersee und die wilden Kastanienbäume.



Natur pur umarmt das alte Bauernhaus. Ein Apéro am bemoosten Brunnen ist der optimale Auftakt zum Genuss.





Crespelle ripiene con verdure grigliate



# ANTIPASTI *buonissimi*

Rezepte von Giuseppe Albertella, Ristorante Pasteria  
Röthelberg, Zug

## CREPPELE RIPIENE CON VERDURE GRIGLIATE FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### GEMÜSE

- 1 gelbe Peperoni
- 1 rote Peperoni
- 1 Zucchini
- 1 Tomate
- 1 Fenchelknolle
- 2 Stangen grünen Spargel
- Wenig Olivenöl, extra vergine
- Salz, Pfeffer

#### CRÊPES

- 50 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1,5 dl Milch
- 2 Eier
- 15 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 1 TI Bratbutter

#### FÜLLUNG

- 50 g Cantadou-Käse
- 8 Scheiben Parmaschinken
- Einige Basilikumblätter
- Einige getrocknete Tomaten
- 2 EI Parmesan

### ZUBEREITUNG

#### GEMÜSE – VORBEREITEN

Die Peperoni, die Zucchini, die Tomaten und die Fenchelknolle waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. Den unteren Teil des Spargels schälen und der Länge nach halbieren. Das Gemüse salzen, auf dem heißen Grill auf beiden Seiten grillen und erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren das Gemüse mit wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz im Salamander oder im Backofen erwärmen.

#### CRÊPES – VORBEREITEN

Das Mehl mit dem Salz und 1,5 dl Milch verrühren. Die Eier separat mit der restlichen Milch verrühren und mit der Mehlmasse vermischen. Zum Schluss die flüssige Butter hinzurühren und 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne 4 Crêpes ausbacken.

#### CRÊPES – FERTIGSTELLEN

Je zwei Crêpes leicht versetzt aufeinanderlegen und mit dem Cantadou bestreichen. Mit je 4 Scheiben Parmaschinken, den Basilikumblättern, den getrockneten Tomaten belegen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Crêpes mit der Füllung aufrollen und im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren die Crêpes in gleichmäßige Zylinder schneiden und in einer Pfanne mit Bratbutter kurz erhitzen.

#### ANRICHTEN

Das Gemüse und die gefüllten Crêpes auf den vorgewärmten Tellern anrichten.



Gamberoni alle verdure estive



Frittata di spinaci e caprino

## GAMBERONI ALLE VERDURINE ESTIVE

FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 16 Riesengarnelen, bis auf die Schwanzflosse geschält, den Darm entfernt
- 1 Zucchini
- 1 gelbe Peperoni
- 1 Aubergine
- 1 Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 0,5 dl Olivenöl, extra vergine
- 4 Basilikumblätter, in Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer

### GARNITUR

- 4 Thymianzweige

### ZUBEREITUNG

Das Gemüse waschen, die Peperoni schälen und entkernen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl langsam braten. Mit Salz, Pfeffer und einem Basilikumblatt abschmecken.

Die Riesengarnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten und herausnehmen. Die Riesengarnelen in die Pfanne geben und bei kräftiger Hitze auf beiden Seiten anbraten.

### ANRICHTEN

Das Gemüse mit Hilfe eines Ausstechrings in der Mitte des Tellers platzieren, die Gamberoni darauf anrichten und mit einem Thymianzweig garnieren.

## FRITTATA DI SPINACI E CAPRINO

FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 200 g frischen Blattspinat, gewaschen
- 100 g Ziegenkäse
- 2 El Olivenöl, extra vergine
- 4 Eier
- 0,5 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

### GARNITUR

- 5 kleine Cherrytomaten, halbiert
- 4 Rosmarinzweige
- Wenig Olivenöl, extra vergine

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Spinat in wenig Olivenöl andünsten, salzen und abtropfen lassen. In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen und den Spinat dazugeben. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Vollrahm in die Bratpfanne gießen. Den Ziegenkäse in kleinen Stückchen darüber streuen, ein paar Minuten stocken lassen und im Backofen circa 10 Minuten fertig garen.

### ANRICHTEN

Die Frittata in Tranchen schneiden, mit je 3 Tomatenhälften und einem Rosmarinzweig anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

## MELANZANE GRATINATE ALLA MENTA, ACCIUGHE E PEPERONCINO

FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 2 violette Auberginen, gewaschen
- 2 Knoblauchzehen, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- Einige Pfefferminzblätter
- 8 Sardellenfilets
- ½ Tl Peperoncino, getrocknet, gehackt
- 3 dl Olivenöl, extra vergine
- Salz

Melanzane gratinate alla menta, acciughe e peperoncino

Flan di piselli al prosciutto crudo



#### GARNITUR

- 4 kleine, getrocknete Peperoncini

#### ZUBEREITUNG

Die Auberginen in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und ziehen lassen. Mit Haushaltspapier abtupfen und auf dem heissen Grill beidseitig anbraten.

#### ANRICHTEN

Je zwei Auberginescheiben fächerförmig auf den Teller legen. Die Knoblauchscheiben, die Pfefferminzblätter und je zwei Sardellenfilets auf den Auberginen anrichten, mit dem Peperoncino bestreuen und mit dem Olivenöl grosszügig beträufeln. Mit je einer getrockneten Peperoncino garnieren.

### FLAN DI PISELLI AL PROSCIUTTO CRUDO

FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN

- 600 g Erbsen, TK
- 2 dl Vollrahm
- 3 Eier
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Timbaleförmchen
- Butter für die Förmchen

#### GARNITUR

- 12 Scheiben Parmaschinken
- Einige Rucolablätter, gewaschen
- 1 kleine Tomate, in Würfel geschnitten
- 4 Scheiben getoastetes Weissbrot

#### ZUBEREITUNG

Die Erbsen mit dem Rahm aufkochen und im Mixer pürieren. Die Eier hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Masse in die gebuterten Förmchen bis knapp unter den Rand füllen. Eine Kasserolle zur Hälfte mit Wasser füllen, die Förmchen in die Kasserolle stellen. Den Flan circa 25 Minuten im Wasserbad garen und erkalten lassen.

#### ANRICHTEN

Je 3 Scheiben Parmaschinken auf den Teller legen. Den Flan auf den Schinken stürzen, mit den Tomatenwürfeln und den Rucolablättern garnieren und mit einer Scheibe getoastetem Weissbrot servieren.

### VITELLO TONNATO

FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN

KALBSFLEISCH

- 800 g Kalbshuft, pariert
- 3 l Wasser
- ½ Sellerieknolle, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Karotte
- 3 Champignons
- Einige Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TI Salz
- Küchenschnur

#### THUNFISCHSAUCE

- 300 g frische Mayonnaise
- 1 kleine Dose Thunfisch, abgetropft
- 50 g Kapern
- 2 – 3 Sardellenfilets
- Etwas Milch

#### GARNITUR

- 28 Taggiasca-Oliven
- 8 Scheiben Ciabattabrot, geröstet
- 4 Zitronenschnitze
- 4 kleine Salatblätter



Vitello tonnato



Falde di peperoni al pane aromatico e mozzarella



Insalata di polipo su carpaccio di pomodoro

#### ZUBEREITUNG

##### KALBSFLEISCH – VORBEREITEN

Das Kalbsfleisch mit einer Küchenschnur binden. Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen, das Fleisch, das Gemüse und die Gewürze hinzugeben und circa 50 Minuten sieden lassen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und erkalten lassen.

##### THUNFISCHSAUCE – VORBEREITEN

Die Mayonnaise, den Thunfisch, die Kapern und die Sardellen im Mixer verrühren und mit einem Schuss Milch verfeinern.

#### ANRICHTEN

Das Kalbsfleisch mit einer Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden und locker auf dem Teller anrichten. Wenig Thunfischsauce in die Mitte geben, mit den Taggiasca-Oliven, dem Salatblatt und der Zitrone garnieren. Das Fleisch mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit je 2 Scheiben Ciabattabrot servieren. Die restliche Thunfischsauce separat dazureichen.

4 weitere Antipastirezepte von Giuseppe Albertella  
finden Sie als Downloadrezepte unter  
[www.latavola.ch](http://www.latavola.ch)

## FALDE DI PEPERONI AL PANE AROMATICO E MOZZARELLA

FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN

- 2 rote Peperoni
- 2 gelbe Peperoni
- 2 Eier, verquirlt
- 5 El Mehl
- 6 El Paniermehl
- 1 El frisch gehackte Kräuter
- 4 Büffelmozzarella, in Scheiben geschnitten
- Olivenöl zum Braten

#### GARNITUR

- 4 Minzeblätter
- Olivenöl, extra vergine

#### ZUBEREITUNG

Die roten und gelben Peperoni auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Peperoni herausnehmen, mit einem kalten, feuchten Tuch abdecken und auskühlen lassen. Anschliessend die Haut abziehen, die Peperoni halbieren und vom Strunk und den Samen befreien. Die Peperoni in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in dem mit den Kräutern vermischten Paniermehl wenden. In einer weiten Pfanne in heissem Olivenöl beidseitig anbraten.

#### ANRICHTEN

Auf einem Teller je 4 Peperonischeiben und 3 Mozzarellascheiben abwechselnd aufeinanderstapeln, mit einem Minzeblatt und wenig Olivenöl garnieren.

## INSALATA DI POLIPO SU CARPACCIO DI POMODORO

FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN

##### TINTENFISCH

- 1 kg Tintenfisch
- 0,5 dl Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- 2 Scheiben einer Biozitrone
- 2 Knoblauchzehen, geschält

##### VINAIGRETTE

- 0,5 dl Olivenöl, extra vergine
- Saft einer Zitrone
- 1 TI italienische Petersilie, fein gehackt
- Salz

#### GARNITUR

- 1 Zucchini, in feine Streifen geschnitten
- 4 Basilikumblätter
- Pfeffer aus der Mühle

#### ZUBEREITUNG

##### TINTENFISCH – VORBEREITEN

Den Tintenfisch unter fliessendem Wasser spülen. Den nassen Tintenfisch mit dem Olivenöl in einen Topf geben und gleichmässig anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen, die Zitronenscheiben und den Knoblauch hinzugeben und zugedeckt circa 1 Stunde kochen lassen, dabei mehrmals wenden. Nach dem Ende der Garzeit den Topf vom Feuer nehmen und den Tintenfisch zugedeckt auskühlen lassen. Die Fangarme des Tintenfisches von den Saugnapfen befreien, den Tintenfisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft, dem Salz und der Petersilie marinieren.

#### ANRICHTEN

Bereiten Sie auf einem Teller das Tomatencarpaccio vor: Formen Sie mit zwei dünnen Zucchini-Streifen einen Kreis, und füllen Sie den marinierten Tintenfischsalat in die Mitte. Garnieren Sie das Tomatencarpaccio mit einigen Basilikumblättern, Pfeffer und etwas Olivenöl.