

Annas «Sciatt»



Anna ist durch und durch Restaurateurin. Sie hat mir die Zutaten für 30 Personen diktiert. Da die wenigsten von uns zu Hause ein Restaurant führen, habe ich die Mengen auf 4 Esser zurückgerechnet.

Annas «Sciatt»

Sciatt ist neben den berühmten Pizzoccheri das zweitwichtigste Gericht der Valtellineser Küche. Man findet es auf den Menükarten aller Restaurants im Tal, aber nirgendwo habe ich so gute Sciatt gegessen, wie bei Anna. Sie führt das schicke Ristorante Altavilla in Bianzone. Die Details zu dieser guten Adresse finden Sie im Wanderkapitel Campocologno - Teglio.

Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel mischen und eine Prise Salz dazugeben. Je ein Schuss Bier und Grappa darunter mengen und mit Wasser einen ziemlich flüssigen Teig herstellen. Der Teig sollte eine ähnliche Konsistenz haben, wie der Bierteig für Apfelkuchlein.

Die Rinde des Scimudin entfernen und den Käse in gleichmässige Würfel von einem Zentimeter schneiden. Den Käse in den Teig tunken und die Sciatt im Öl ausbacken.

Die einzige Schwierigkeit in diesem Rezept liegt bei der Temperatur des Öls. 160° C sind gut; ist es

zu heiss, werden die Sciatt schwarz und der Käse bleibt fest und kalt. Ist die Temperatur zu tief, werden sie nicht knusprig. Übung macht den Meister.

Zu den Sciatt wird ein fein geschnittener, grüner Salat serviert.

Zutaten

- 200 g Weissmehl
- 300 g Buchweizenmehl
- Bier
- Grappa
- Kaltes Wasser
- Salz
- 300g junger Scimudin (als Alternative könnte ich mir einen Brie gut vorstellen)
- Öl, um die Sciatt auszubacken.

