

Essen wie beim Heiligen Vater

David Geisser ist Schweizer Gardist. Und ein exzellenter Koch. In seinem neuen Buch enthüllt er nicht nur die kulinarischen Vorlieben von Papst Franziskus, er präsentiert auch köstliche **Gerichte** und auch einige besondere kleine Geheimnisse des Vatikans.



Rindsentrecôte mit Gemüse

Für 4 Personen

Entrecôte: 4 Rindsentrecôtes à 180 g, 1 Thymianzweig, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl zum Braten, 2 Karotten, 200 g Kefen, 100 g Speckwürfel, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle



Bundesrat Ueli Maurer begrüsst Gardist und Buchautor David Geisser.

1 Die Entrecôtes beidseitig kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne mit dem Thymianzweig und der Knoblauchzehe im Olivenöl beidseitig ca. 4 Minuten anbraten. Danach die Entrecôtes im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten nachgaren lassen.

2 Die Karotten schälen und die Enden entfernen. Danach die Karotten in quadratische Stängelchen von ca. 8 Zentimeter Länge schneiden. Bei den Kefen ebenfalls die Enden entfernen. Die Kefen im Salzwasser kurz blanchieren und sofort im Eiswasser abschrecken. Danach die Karotten

ebenfalls bissfest blanchieren und abschrecken. In einer Pfanne ohne Fett die Speckwürfel anbraten, das Gemüse begeben und abschmecken.

3 Die gekühlte, feste Café de Paris-Butter mit einem Schwingbesen schnell in den reduzierten Rahm einrühren, so dass eine sämige Sauce entsteht.

4 Zum Anrichten die Entrecôtes in Tranchen schneiden, auf Tellern das Gemüse verteilen, darauf das Entrecôte und mit der Sauce umgiessen.

Tipp: Mit Café de Paris-Sauce servieren.



Penne alla Grappa

Für 4 Personen

500 g Penne (Teigwaren), 300 g Hackfleisch vom Rind, 200 ml Bouillon, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Basilikum, gehackt, 3 EL Grappa, Parmesan zum Bestreuen, Olivenöl zum Braten, Rohrzucker, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Bechamelsauce

1 Die Tomaten vierteln. Die Zwiebel hacken und die Hälfte davon im Öl anziehen. Die Tomatenstücke, den Basilikum und die Bouillon dazugeben und bei schwacher Hitze 2 Stunden leicht köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Im Anschluss daran mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

2 Den Knoblauch hacken und die restlichen gehackten Zwiebeln im

Öl goldgelb anziehen, das Hackfleisch dazugeben und gut mitdünsten. Die Tomatensauce hinzufügen, 30 Minuten köcheln lassen. Anschliessend die Bechamelsauce dazugliessen.

3 Die Penne in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen.

4 Vor dem Servieren den Grappa in die Sauce geben, sofort mit den Penne mischen und auf den Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen.



Halbgefrorenes Pistazien-Torrone

Für 4 Personen

125 g Torrone mit Pistazien, 300 ml Vollrahm, 2 EL Pistazienlikör, 50 g Pistazien, 2 Feigen, 3 EL Granatapfelkerne

1 Die Torrone im Mixer zerkleinern. Den Rahm mit dem Pistazienlikör steif schlagen. Die Torrone sorgfältig unter den Rahm heben. Die Masse sofort in kleine Timbaleförmchen füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

2 Die Pistazien fein hacken und die Feigen vierteln.

3 Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und danach auf Teller stürzen.

4 Mit den Pistazien, den Feigen und den Granatapfelkernen schön ausdekorieren.

KASTENTITEL

Das neue Buch von David Geisser «Päpstliche Garde – Buon Appetito» der vom Tages-Anzeiger mit Jamie Oliver verglichen wurde, gibt Einblick in das tägliche Leben im Vatikan. Stimmungsvolle, exklusive Bilder begleiten hinter die Mauern

der Gardekaserne. Werd Verlag, 59 Franken. **Achtung: Der Titel ist ausverkauft. Die Neuauflage erscheint in Kürze.**