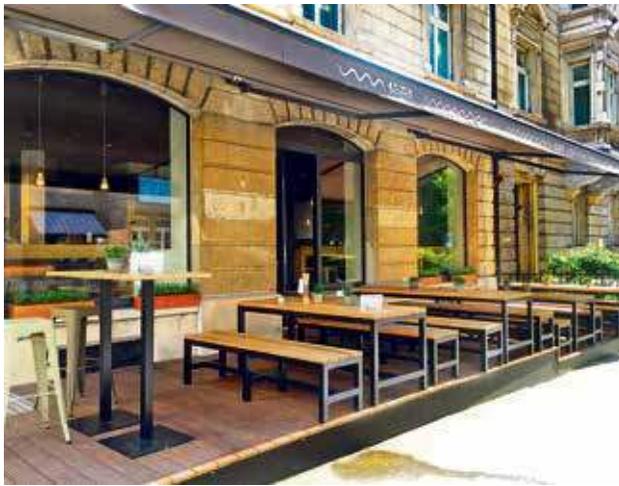


Stripped Pizza (Zürich) im Test



Auf der hübschen Terrasse von Stripped Pizza lässt es sich verweilen.

Diese Pizzen wollen nackt und gesund sein

ZÜRICH. Hat die Welt auf eine gesunde Pizza gewartet? Eine Umfrage vor dem Besuch im Stripped Pizza zeigt: Die Meinungen gehen auseinander. Während sich konservative Pizzeesser auf den Standpunkt stellen, dass diese beiden Konzepte grundsätzlich nicht zusammengehören, kann ich den Mehrkorn-Kreationen mit Namen wie «Naked Devil» zumindest in der Theorie durchaus etwas abgewinnen.

Der erste Eindruck?

Das Lokal wirkt jung und freundlich, die Terrasse lädt zum Verweilen ein. An der Selbstbedienungstheke können Teigsorte, Sauce und Toppings nach Belieben kombiniert werden. Allerdings ist das Ordern etwas umständlich, zumal die Pizzaiolo-Handgriffe

bei der Bedienung noch nicht wirklich sitzen.

Was bestellen?

Das vegetarische Apéro-Plättli mit verschiedenen Käsesorten, Antipasti, Feigen, Birnen und Nüssen (16 Franken) wird mit frischem Pizzabrot gereicht und schmeckt vorzüglich. Die Pizza «Damm Ham» (20 Franken) kommt klassisch daher, die Eigenkreation aus Mehrkorn-Boden, pinkfarbener Ricotta-Randen-Sauce sowie Spinat, Feta und Zwiebelringen eher experimentell. Der Belag überzeugt – der Pizzaboden leider weniger. Knusprig ist anders. JB

STRIPPED PIZZA

Seefeldstrasse 88
8008 Zürich

Stripped-pizza.com

ANZEIGE

Tessiner Insel der

ASCONA. Liebe geht durch den Magen, heisst es. Den Beweis treten wir in der Küche des Romantik-Hotels Castello Seeschloss in Ascona an.

Hotel-Mitnhaber Daniel Heiserer leitet uns dabei an, einen Viergänger mit Verführungskraft zu kochen. Am Ende wer-

TESSIN INFOS

Die Reise wurde unterstützt durch Romantik Hotels
Romantikhotels.com/de/hotels/schweiz

Seehotel Castello Ascona DZ Aug./Sept. ab 205, Okt. ab 185 Franken
Villa Carona DZ Aug./Okt. ab 185, Sept. ab 195 Franken

den wir trotz voller Bäuche auf Wolke sieben schweben. Der gelernte Koch Heiserer bietet solche Events für Gruppen an; die Hauptklientel sind jedoch Schweizer Paare, die den mediterranen Charme des Schlosschens geniessen.

Eine Mailänder Adelsfamilie hatte die herrliche Liegenschaft am Lago Maggiore einst zu ihrem Sitz erkoren. Kein Wunder, sind die de'Ghiriglioni 400 Jahre lang dort geblieben. Prachtvolle Wand- und Deckenmalereien zieren noch einige der Zimmer, die heute natürlich über eine moderne Einrichtung verfügen. 28 Schweizer Gasthäuser haben sich dem Label Romantik Hotels & Restaurants angeschlossen. Sie

werden meist von Familien geführt, sind in herrschaftlichem Stil erbaut und haben üppige Gärten. Im Tessin gehört dazu auch die Villa Carona, die in dem gleichnamigen schmucken Dorf ob Lugano liegt.

Künstlerinnen wie Meret Oppenheim liessen sich hier nieder; in den 70er-Jahren machte eine Hippie-Kommune von sich reden. Der weitläufige Garten der Villa Carona ist ein idealer Ort, um die Seele baumeln zu lassen. Wenn dann der Blick auf das ausgezeichnete Restaurant La Sosta mit seiner Pergola fällt, wird manch einem in Gedanken an die nächsten kulinarischen Freuden das Wasser im Munde zusammenlaufen. RUPEN BOYADJIAN



Vor dem Seeschloss in Ascona thront der Lago Maggiore und die prächtige Riviera.

Kochen mit 20 Minuten

Burger mit Fenchel-Slaw

Hauptgericht für 4 Personen
Zubereitungszeit: 15 Minuten

- 4 Burgerbuns
- 4 Rindsburger à ca. 100 g
- 2 EL Rapsöl
- 1 Fenchel à ca. 300 g
- 1 Bund Radieschen samt Blättern
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ Zitrone
- 2 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer

Burgerbuns halbieren. Fleisch mit etwas Öl bepinseln, in der Pfanne oder auf dem Grill auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Warm halten. Inzwischen Buns nach Belieben anrösten.

Fenchel, Radieschen und Zwiebel in dünne Scheiben hobeln. Einige schöne Radieschenblätter beiseitelegen. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. Zitronenschale und -saft mit Mayonnaise, restlichem Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Fenchel und Radieschen daruntermischen. Salat abschmecken. Buns mit je einem Burger, Salat, Radieschenblättchen und Zwiebelringen füllen, servieren.

Tipp: Mit einem vegetarischen Burger, z. B. Falafelburger, zubereiten. Pro Portion ca. 26 g Eiweiss, 23 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 480 kcal/ 2000 kJ



© SAISONKÜCHE

Rezept created by

saisonküche
www.saison.ch

JETZT
abonnieren!



Inspirierte
zu neuen
Gerichten?
1 Jahr für nur
CHF 39.-

saisonküche
www.saison.ch

Bestellen Sie die Inspiration im Abo:
unter Tel. 0848 877 833 oder auf
www.saison.ch/inspiration

Glückseligkeit



Hinter dem Schloss tut sich ein üppiger Garten auf, der die Hotelgäste verzaubert.

Einkaufstipp



Kaffee-Paradies In Aarau schlägt das Herz des Kaffeeliehabers höher. Der Home Barista Shop verkauft besten Kaffee, die coolsten Espresso-Maschinen und alles erdenkliche Zubehör für den ambitionierten Heim-Barista. Für Nicht-Aarauser gibt es einen Online-Store. LME
Homebaristashop.ch

Geschmackssache

«Bei Lebensmitteln schaue ich sowieso nie auf den Preis»

Herr Leutenegger, was ist Ihre erste Erinnerung an Essen?

Wir wurden katholisch erzogen, ich erinnere mich, dass es am Freitag darum nie Fleisch gab bei uns, sondern immer nur Teigwaren.

Bei welchem Lebensmittel schauen Sie nicht auf den Preis?

Ich schaue sowieso nie auf den Preis.

Wie viel kostete Ihr teuerster Restaurantbesuch?

Ich war bei Philippe Rochat in Lausanne, es waren allein für mich über 500 Franken – und es hat sich gelohnt!

Gibt es ein Lebensmittel, ohne das Sie nicht leben



Hausi Leutenegger: Juror bei «Die Promi Griller» auf Sat1.

können?

Fleischkonserven! Ich liebe Ravioli aus der Büchse.

Sind Sie der süsse oder der salzige Typ?

Süss, ich mag alles, was süss ist. **Welches Essen macht Sie glücklich?**

Wenn ich Hackbraten, Kartoffelstock und Apfelmus esse. Das erinnert mich an meine Kindheit.

Was ist für Sie ein absolutes No-go am Tisch?

Ich sitze nicht gern mit mehr als vier Leuten am Tisch, denn sonst kann man sich nicht genügend

aufs Essen und sein Gegenüber konzentrieren. LME

ANZEIGE

Unsere Standorte finden Sie unter moevenpick-wein.com

MÖVENPICK
WEIN

6 für 5-Aktion:
unsere Bestseller für jeden Tag



60.–
statt CHF 72.–

132.–
statt CHF 156.–

Italien
Grillo Bacaro
 Terre Siciliane IGT
 Cantina Cellaro

6x 75 cl

Frankreich
Les Grès
 Languedoc La Clape AOP
 Domaine de Boède

6x 75 cl

Angebot gültig solange Vorrat oder bis zum 31. August 2016.