

## ANDREAS CAMINADA

Der höchstdekorierte Koch der Schweiz zaubert im Schloss Schauenstein. Silvio Germann (l.) führt dessen Zweitrestaurant Igniv in Bad Ragaz. [andreascaminada.com](http://andreascaminada.com)



# NESTWÄRME

IN NEUEN RESTAURANT IGNIV UNSERES KOCHKOLUMNISTEN IST **TEILEN** ANGESAGT. SEIN RISOTTO EIGNET SICH DAZU IDEAL. AUCH ZU HAUSE.

**DAS FOODKONZEPT DES TEILENS** (Sharing) stammt aus Asien und verbreitet sich wie ein Lauffeuer rund um den Globus. In Andreas Caminadas Zweitrestaurant in Bad Ragaz setzt sein langjähriger Mitarbeiter Silvio Germann, 26, diese Idee um. «Ich wollte nicht einfach

ein zweites «Schauenstein» eröffnen, sondern eine neue Idee umsetzen. Im «Igniv» kommen keine angerichteten Teller auf den Tisch, sondern Töpfe und Platten, von denen sich jeder selber bedient. Es geht um das Zusammensein und die Gemütlichkeit. Darum auch als Name und Signet das Nest, darum grosse, runde Tische und warme Töne», erklärt Caminada. Ein Gericht, das zum Nest passt und Wärme spendet, ist Risotto mit Chicorée.

**SO WIRDS GEMACHT** 90 Gramm Schalotten und zwei Knoblauchzehen fein hacken, beides in Olivenöl anschwitzen, 200 Gramm Acquerello-Reis mit anschwitzen, bereits jetzt salzen und pfeffern. Mit 1 Deziliter Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. 6 Deziliter Bouillon nach und nach begeben und den Reis sämig kochen. Zum Schluss geriebenen Bergkäse, Rahm oder Butter und gebratenen roten Chicorée unterziehen und mit Olivenöl abschmecken.

**DEN GEBRATENEN CHICORÉE** haben wir vorher zubereitet. Oder wir teilen uns schon beim Kochen und lassen den Schatz ran. Er (oder sie) zupft 10 Chicorée-Blätter ab und halbiert, wäscht und trocknet sie. Dann lässt er 1 Esslöffel eingesottene Butter in einer Pfanne sehr heiss werden, brät die Blätter an und bestäubt sie (durch ein Siebli) mit Puderzucker, salzt sie zart und lässt sie karamellisieren. Mit Weisswein oder weissem Balsamico ablöschen. Keine Panik, das wolkelt kurz heftig, gibt dem Grünzeug eine fein säuerliche Note. Unter den Risotto ziehen. Für die «Igniv»-Edelversion Schweizer Wintertrüffel darüber raffeln. «So schmeckt er intensiver als gehobelt», verrät Caminada.



**Zum Anbeissen!**  
Die Bernerin Elsbeth Boss ist ein Multitalent. Der Beweis: «Augenweide – Gaumenfreude», zu dem sie nebst den Ideen und Rezepten auch die appetitlichen Bilder beisteuerte. Fr. 49.–.

[werdverlag.ch](http://werdverlag.ch)