

Kochen mit der «Saisonküche» > **PHILIPPE ROUSSEL**



Schauspieler Philippe Roussel liebt das Piemont und dessen Gerichte wie Bagna cauda oder Coniglio all'Arneis, die er mit Andrea Mäusli von der «Saisonküche» auf den Teller zaubert.



noch daran erinnert, ist ein halb verfallener Turm. Gleich daneben steht das Ristorante l'Aldilà, das heute der Marchese Umberto Felice Del Carretto di Savone betreibt. «Was für ein Name! Italiener möchte man sein», bemerkt Roussel lachend. Der dunkle Eingangsbereich des Restaurants wird durch ein imposantes Cheminée beherrscht. Die drei

Speisezimmer hat die Marchesa und Mamma des heutigen Marchese eigenhändig restauriert und in Räume mit Schlosscharakter verwandelt. Bei Kerzenlicht wird dies besonders deutlich. Zudem hilft das romantische Flackern charmant über die kleinen und grösseren Stilbrüche hinweg. Mit ihr, Gemma Natalina Gay Del Carretto, und ihrem zweiten Ehemann, dem Geschichtspräsident Giovanni Battista Nicolò Besio Del Carretto, verbindet Roussel eine spezielle Freundschaft. Kein Wunder, sind die Carrettos doch sehr liebenswert, und

mit ihnen einen Abend zu verbringen, bedeutet, viel Historie und noch mehr Geschichten rund um Mombaldone erzählt zu bekommen.

## Kochen in alten Gemäuern

In der Küche des Burgrestaurants beginnen mittlerweile die Vorbereitungen. Philippe Roussel und «Saisonküche»-Köchin Andrea Mäusli schneiden für die Vorspeise Bagna cauda die Peperoni in Hälften, bepinseln sie mit Öl und schieben sie in den vorgeheizten Ofen. Der Tipp mit dem Plastiksack, der das Abziehen der Peperonihaut erleichtert, ist auch für den Hobbykoch Philippe neu. «Einfach super», sagt er zu Andrea. «Das spart viel Zeit. Denn unter fünf Gängen läuft bei mir normalerweise gar nichts.»

LESEN SIE WEITER  
AUF SEITE 70

