



MIMMO – KÜCHE VOLLER EMOTIONEN

MIMMO, CUCINA DI EMOZIONI

FRANCO FAVARETTO

Filomeno Salerno, Hotel Relais Monaco
Filomeno Salerno, Hotel Relais Monaco



Mein Kollege und Freund Filomeno Salerno, den alle Mimmo nennen, absolvierte, die Kochprüfung vor einigen Jahrzehnten in der Hotelfachschule Manzoni in Castellana Grotte Bari, denn er stammt aus Monopoli in Apulien. Nach der Abschlussprüfung 1974, sammelte er erste Erfahrungen als Saisonkoch in der näheren Umgebung, bevor er 1977 nach Lignano und anschließend nach Abano Terme zog. Wie wir alle leistete er seinen Wehrdienst in der Kombüse des Zerstörers „Impavido“ mit Heimathafen in Taranto. Anschließend arbeitete er in den Bergen in einem Hotel in Tarvis und für kurze Zeit auch als Koch in einem Privathaushalt. 1987 kam er nach Venedig, wo er zunächst für das Hotel Cipriani als Leiter der Restaurants in Santo Domingo-Paris-New York tätig war. Danach wechselte er zum Monaco und Gran Canal, bis er 2004 für drei Jahre das Restaurant Al Morarat in Rivignano Udine übernahm. Seit 2007 leitet er voller Engagement das Küchenteam des Restaurants Hotel Relais Monaco in Ponzano Veneto (Treviso). Seine Küche ist sehr vielseitig, doch Mimmo ist vor allem für seine Vakuum-Küchentechnik bekannt (er hat unter anderem verschiedene Kurse in Italien gehalten). Daneben ist er auch ein großer Kenner der Grundstoffe, von den einfachen Kartoffeln und Zwiebeln, bis hin zu den teuren und raren Kaviar oder Trüffel aus Alba. In seinen Kombinationen respektiert er in jedem Fall die Charakteristiken der Zutaten, so schenkt Mimmos Küche große Geschmacksemotionen. Was will man mehr, von einem Restaurantbesuch?

Il mio collega ma soprattutto amico Filomeno Salerno, da tutti conosciuto come Mimmo, si diploma diversi lustri fa alla scuola alberghiera Manzoni di Castellana Grotte Bari essendo lui di Monopoli. Diplomato nel 1974, fa le sue prime esperienze stagionali in zona per poi spostarsi nel 1977 a Lignano e successivamente ad Abano Terme. Come tutti noi la pausa della "naia" la fa in cucina a bordo del cacciatorpediere "impavido" con base a Taranto. Successivamente in alta montagna in un hotel a Tarvisio e una piccola parentesi come cuoco in una casa privata. Nel 1987 arriva a Venezia muovendo i primi passi all'hotel Cipriani con un incarico di supervisore della ristorazione a Santo Domingo-Parigi-New York. Passa poi al Monaco e Gran Canal fino al fatidico 2004 dove prende in gestione il ristorante Al Morarat di Rivignano Udine che terrà per 3 anni. Dal 2007 opera come responsabile al ristorante Hotel Relais Monaco di Ponzano Veneto, Treviso dove attualmente dirige con grandi soddisfazioni la sua brigata. La sua cucina è molto variegata ma Mimmo è noto soprattutto per le sue tecniche approfondite nelle cotture sottovuoto (ha tenuto vari corsi in molte parti d'Italia). È grande conoscitore anche delle materie prime, partendo dalle più povere come le patate e le cipolle per arrivare alle più ricche e rare come il caviale o il tartufo d'Alba: crea gli abbinamenti più particolari mantenendo sempre e comunque il rispetto per la loro natura prima. La cucina di Mimmo regala delle grandi emozioni. Che cosa chiedere di più quando si va al ristorante?



FÜR SIE PROBIERT

Ein Rezept, um sie kennen zu lernen

SCELTA PER VOI

Una ricetta per conoscerlo meglio

Lachssteak aus dem Ofen mit lombardischem Taleggio und gekräutertem Weißbrot auf Broccolimus mit Tomatenconfit

Zutaten für 4 Personen:

4 Lachssteaks zu 150 g• - 100 g Taleggio
 1 Strauchtomate - 50 g Milchbrötchen
 30 g Parmesan
 1 TL gemischte Kräuter, Thymian, Pfefferminze, Koriander, Dill
 450 g grüner Broccoli
 2 Anchovisfilets „mare mediterraneo“
 4 Liter Wasser zum Kochen - 1 Prise Natron
 extranatives Olivenöl und Anchovisöl - Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Broccolicreme: Broccoli in Stücke schneiden und nur die Rösschen verwenden, gut waschen und wie anderes Gemüse in Wasser kochen, darauf achten, dass er bißfest bleibt. In Eiswasser kühlen - so bewahrt der Broccoli seine grüne Farbe. Mit einem Stabmixer zermusen. Anchovisfilets, Olivenöl, eine Prise Natron und tropfenweise etwas Kochwasser zufügen - darauf achten, dass das Mus nicht zu flüssig wird.

Gekräutertes Weißbrot: Das Brot durch ein Sieb passieren, Käse, Kräuter, Salz und Pfeffer zufügen und mit einem Löffel umrühren.

Zubereitung der Lachssteaks: Die Lachssteaks an der Haut entlang der Länge nach einschneiden (nicht völlig durchschneiden). Den in Scheiben geschnittenen Taleggio in die Einschnitte schieben. Eine Gratinform ölen und die Lachssteaks (Haut nach oben) hineinlegen. Darüber die in Scheiben geschnittene Tomate und das gekräuterte Weißbrot geben. Etwas Öl darüber geben und 12 min lang bei 180° im Ofen braten bis die Oberfläche knusprig braun ist. Den Broccolimus in einen Teller geben, das Lachssteak in der Mitte anrichten, dazu etwas Bratenöl, ein paar Broccoliröschen und Kirschtomaten.

Tomatenconfit: Tomate in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Prise Salz und Zucker 10 min lang bei 130° auf einem Backblech in den Ofen geben.

Trancio di salmone al forno con taleggio lombardo, pane bianco alle erbe su crema di broccoli verdi e pomodoro confit

Ingredienti per 4 persone:

4 pezzi di salmone da 150 gr
 100 gr di Taleggio
 1 Pomodoro ramato
 50 gr di pane bianco al latte
 30 gr di formaggio grana
 1 cucchiaino da caffè d'erbe aromatiche, timo, menta, coriandolo, aneto in uguale quantità
 450 grammi di broccoli verdi
 2 filetti d'acciuga "mare mediterraneo"
 4 litri di acqua di cottura
 1 pizzico di bicarbonato
 Olio d'oliva extra vergine e di acciughe
 Sale e pepe

Procedimento:

Crema di broccoli: smontare i broccoli usando solo il fiore, lavare e cucinare in acqua calda, facendo attenzione che rimangano al dente e non scotti. Raffreddare in acqua e ghiaccio, per conservare il colore. Metterli in un recipiente e con un mixer ad immersione renderli crema. Aggiungere i filetti d'acciuga, olio d'oliva, un pizzico di bicarbonato versando un po' alla volta l'acqua della cottura, facendo attenzione a non allungare troppo la crema.

Pane bianco alle erbe: passare il pane in setaccio, aggiungere formaggio, erbe, sale e pepe. Mescolare con un cucchiaino.

Per il salmone: prendere i tranci di salmone, creare sulla pelle delle incisioni "per lungo" senza arrivare del tutto giù. Riempirle con il taleggio tagliato a fettine. pennellare un pirofila d'olio e adagiare il salmone dalla parte della polpa con pelle in su. Mettere sopra la fettina di pomodoro, cospargere di pane alle erbe. Bagnare con un filo d'olio ed infornare a 180° per 12 minuti fino a quando il salmone assume un colore dorato. In un piatto mettere la crema di broccoli. Adagiare il salmone al centro; un filo d'olio di cottura, qualche fiore di broccolo e pomodorini.

Pomodoro confit: tagliarlo a fette di un centimetro; riporle su una placca, da forno con un pizzico di sale e zucchero per 10 minuti a 130 gradi.

