

# AUS LIEBE ZUR HEIMAT

**PB PETER BRUNEL**  
**VIA LINFANO, 47**  
**38062 ARCO**  
**+39 0464-07 67 05**  
**[peterbrunel.com](http://peterbrunel.com)**

# E

## **ÖFFNUNGSZEITEN:**

Dienstag bis Samstag mittags  
 von 12:00 bis 14:00 Uhr und  
 abends von 19:30 bis 22:00 Uhr

## **EINE SCHÖNE ART, SEINE KOCHKUNST KENNENZULERNEN:**

Der Mittagsvorschlag, eine kleine Verkostung von drei herzhaften Gängen und süßen Überraschungsgerichten nach Wahl des Küchenchefs.

Es wäre ihm sicherlich nicht recht, mit seinem Idol, dem exzentrischen Schriftsteller und Bonvivant Gabriele d'Annunzio verglichen zu werden, aber Anflüge eines Universalgenies kann er kaum verleugnen. Wer bei Sternekoch Peter Brunel zu Gast ist, geht auf eine Reise – nicht nur kulinarisch, sondern auch künstlerisch-kreativ. Mit der Eröffnung des Fine-Dining-Restaurants in der Nähe von Arco erfüllte er sich einen persönlichen Wunsch: „Ich möchte den Stern hier an der nördlichen Spitze des Sees, in meiner Heimat, wieder zum Leuchten bringen.“ Bereits zwei Jahre nach seiner Eröffnung wurde das Restaurant 2021 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Nach seinem langen Weg durch die Welt der internationalen Genuss-Adressen fühlt sich der gebürtige Trentiner angekommen. Inzwischen ist es 20 Jahre her, dass er sich nach ersten Erfahrungen in der Küche der Villa Laurin in Bozen, mit 28 Jahren seinen ersten Michelin-Stern in der Villa Negri in Riva del Garda erkochte. 2012 gehört er zu den Initiatoren des „Chef's Circus“, einer Reihe von Events, bei der kulinarische Kicks bekannter Sterneköche mit Live-Jazz-Klängen harmonierten. Eins der Highlights unter seinen vielen Auszeichnungen war zweifellos die Präsentation seiner Food-Design-Werke in der Ausstellung „New Italian Design“, die in Istanbul, Peking und den USA zu sehen war. Ein deutlicher Hinweis darauf, wie meisterhaft er es schafft, Elemente von Kunst und Kultur mit handverlesener Kulinarik zu verbinden. Was er geschaffen hat, wirkt wie ein Gesamtkunstwerk. Ähnlich einem privaten

Hausherrn, dem das Wohl seiner Gäste am Herzen liegt, hatte er die Wind- und Wetterverhältnisse, die in dieser Gegend für Unruhe sorgen können, im Kopf, als er die Parkplätze vor seinem Restaurant überdachte. Trockenen Fußes erreicht man eine hohe Tür, an der man klingeln muss, um eingelassen zu werden. Die Schränke, in denen die Mäntel ihren Platz finden, sind für Männer, Frauen und Kinder in unterschiedlichen Höhen maßgefertigt. Letztere werden mit Spielzeug versorgt, denn sie müssen im Restaurant auf ihr Handy verzichten.

Wer sich die Hände waschen möchte, wird in einem zart parfümierten Raum mit leiser Musik empfangen. Selbst an praktische Handtaschenhalter wurde gedacht. Als nächsten Schritt erwarten den Gast vom Meister persönlich gestaltete kleine Salotti für einen mit Muße genossenen Aperitivo. Nicht jeder erfährt, dass ein Großteil der Lampen – da springt auch schon mal ein Kaninchen aus dem Zylinder – und andere kleine Einrichtungsgegenstände aus einer Garage stammen, in der PB regelmäßig seinem Designtalent freien Lauf lässt. In seiner bis ins letzte Detail liebevoll gestalteten offenen Küche hängen ein paar Pfannen, die der Meister selbst bemalt hat. Überall gibt es etwas zu entdecken: die Sammlung der Kaffeemühlen, der von einer Trentiner Künstlerin gestaltete Servierwagen, das Besteck von Bruno Munari. Doch sobald der vielseitig talentierte Küchenchef damit beginnt, die ersten feinsinnigen Kreationen seiner kulinarischen Kunst zu präsentieren, vergisst man alles andere. Da wäre zum Beispiel eins seiner ikonischen Gerichte namens „Zwiebel Schwarz/Weiss“: in Salz gekochte Zwiebel, karamellisierte Zwiebel, Streusel, Trentingana-Käse und Holzkohle. Oder aus dem Menü „Meine großen Klassiker“ das auf einer Reise kreierte Gericht „Erinnerungen an die Lofoten“: marinierte Sardellen, Meerwasser, Heringsrogen und Piquillo-Paprika, auf fantasievolle Art arrangiert, als hätte man die Fische gerade gefangen und zum Trocknen aufgehängt.



**Ganz links** – Detailverliebt: das Interieur des Sternelokals

**Links** – Der Küchenchef und sein Team in der offenen Küche

**Unten** – Ein wahrer Künstler am Herd: Sternekoch Peter Brunel



## **ENTSPANNTE SONNTAGSAUSFLÜGE**

An sonnigen Sonntagen fahre ich hinaus zur Punta Lariçi, von wo ich Richtung Norden einen Blick auf mein Restaurant werfen kann und mir ganz im Süden das Il Vittoriale d'Annunzio vorstelle, eine der großen Inspirationsquellen für mein Schaffen. Ruhe und Entspannung finde ich auch auf dem Monte Bondone, einem anderen häufigen Sonntagsziel. Im Hintergrund schaue ich auf meine geliebten Dolomiten, auf deren fruchtbaren Böden zahlreiche Zutaten für meine Kreationen gedeihen.

# LA GALLINA E LE UOVA D'ORO

## DAS HUHN UND DIE GOLDENEN EIER

### FÜR 6 PERSONEN

#### BERG-EIER

6 kleine Eier

#### KARTOFFEL-MOUSSE

500 g weiße Kartoffeln  
100 g Topinambur  
800 g Sahne  
10 g Maldon-Salz  
80 g Butter  
8 g Agar-Agar  
5 g Chardonnay-Essig

#### KNUSPRIGE KARTOFFEL

2-3 EL Speiseöl  
100 g Kartoffelstärke

#### ANRICHTEN

Blattgold  
Holzkohlepulver

### 1 BERG-EIER

Die Eier im Dampfbackofen auf einem Gitterrost bei ca. 66 °C für 28 min backen.

### 2 KARTOFFEL-MOUSSE

Kartoffeln würfeln und in einen Vakuumbbeutel mit 500 g Volumen geben. 30 Minuten lang bei 100 °C dämpfen. Kartoffeln, Topinambur, 75 ml Wasser und in einem erhitzbaren Mixer auf 80 °C pürieren.

3 In einem kleinen Topf 75 ml Wasser, Butter und Agar-Agar zum Kochen bringen. Alles in den thermisch beheizten Mixer geben und 1 Min. bei 90 °C mixen. Den Essig hinzugeben.

4 Die Mousse in Vakuum-Kochbeutel mit 450 g Volumen füllen und 20 Minuten lang bei 80 °C im Ofen pasteurisieren, dann in Eiswasser abkühlen.

### 5

Bräter bereitstellen. Zum Servieren den Inhalt eines Beutels in einen Sahnspender geben. Bei 60° im Bräter portionsweise anbraten.

### 6

KNUSPRIGE KARTOFFEL  
Die Kartoffelstärke esslöffelweise in heißes Speiseöl geben und frittieren.

### 7

ANRICHTEN  
Das Ei mit reinem Blattgold bedecken, Kartoffelschaum dazugeben, die gepuffte Kartoffelstärke und das Holzkohlepulver darüberstreuen.



Das Ei mit  
reinem Blattgold  
bedecken



# MANZO, FEGATO D'OCA, ZUCCA, WHISKY MANTOVANO, MADEIRA E TARTUFO

RINDFLEISCH, GÄNSELEBER, KÜRBIS, MANTUANISCHER WHISKY,  
MADEIRA UND TRÜFFEL

FÜR 5–6 PERSONEN

## RINDERFILET

500 – 600 g Rinderfilet am Stück

## KÜRBISPÜREE MIT MANTUANER WHISKY

Speiseöl zum Braten plus 10 ml  
100 g Zwiebel-Julienne  
1 Lorbeerblatt  
500 g Kürbis  
80 ml Whisky aus Mantua  
plus 40 ml  
Salz  
Speisestärke (optional)

## MADEIRA-BUTTER

750 g Madeira  
4 g Thymian  
750 g Butter

## MARINIERTER TRÜFFEL

1 Glas marinierter Trüffel

## MORCHELN

100 g getrocknete Morcheln 3–5 mm

## ANRICHTEN

4–5 Scheiben Foie Gras  
(Gänseleberpastete)  
1 EL Speiseöl  
5–6 Scheiben Toastbrot

**ES WAR DAS JAHR 1823:** Paris, Gioachino Rossinis Tournedos wurden geboren

## 1 RINDERFILET

Das Filet parieren und in Stücke von 100–120 g portionieren.

## 2 KÜRBISPÜREE MIT MANTUANER WHISKY

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Lorbeerblatt darin anbraten. Kürbis zugeben, mit 80 ml Whisky ablöschen, mit Wasser bedecken und kochen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist. Mit Hilfe eines Stabmixers pürieren, dabei das Öl und die restlichen 40 ml Whisky langsam einrühren. Mit Salz abschmecken und Konsistenz anpassen (wenn die Masse zu weich ist, mit etwas Speisestärke andicken). Im Kühlschrank aufbewahren.

## 3 MADEIRA-BUTTER

Madeira mit Thymian in einem Topf bei mittlerer Hitze köcheln lassen, sodass die Menge um die Hälfte reduziert wird. Währenddessen die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Die Madeira-Thymian-Flüssigkeit abseihen und mit weicher Butter verquirlen. Im Kühlschrank aufbewahren.

## 4 MARINIERTER TRÜFFEL

Die Trüffel aus der Flüssigkeit entnehmen und mithilfe eines Trüffelhobels in feine Scheiben hobeln und beiseitestellen.

## 5 MORCHELN

Die Morcheln in reichlich Wasser putzen. Sicherstellen, dass der gesamte Sand entfernt wird und abtropfen lassen. Diesen Vorgang 5-mal wiederholen, wobei das Wasser nach jedem Waschen gewechselt werden sollte. Die Morcheln mit 200 g Madeira-Butter in einen Kochbeutel geben und bei 75 °C für 30 Minuten lang dämpfen. Anschließend die Masse unter kaltem Wasser abschrecken und in der Flüssigkeit aufbewahren.

## 6 ANRICHTEN

Das portionierte Rinderfilet in einer heißen Pfanne von beiden Seiten bis zur gewünschten Garstufe in Öl anbraten (Kerntemperatur Medium ca. 55–60 °C). Die Foie Gras von beiden Seiten in einer Pfanne jeweils 2 Minuten in Öl anbraten, mit Salz abschmecken. Das Toastbrot in Kreise ausstechen (Ø 5cm) und von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten. Madeira-Morchel-Mischung in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Auf einem Teller in der Mitte das Kürbispüree verteilen. Toastbrot, Rinderfilet und Foie Gras darauf platzieren. Mit mariniertem Trüffel bedecken und Madeira-Morchel-Mischung darübergießen.

