

Botschafter des authentischen Geschmacks Italiens



Gude Stub Casa Antica
Gastgeber Rita und Andrea Alesi
Küchenchef Andrea Alesi
Dreherstr. 9
D-77815 Bühl
+49 (0)7223 / 30606
www.gudestub-casa-antica.de

Küchen-Öffnungszeiten
Montag bis Samstag 11.30 bis 14 Uhr, Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr;
Ruhetag Dienstag

Haus, Hof und Garten
Man sitzt in einem der ältesten Häuser in der Bühler Altstadt. Viel Schindeln, Holz und warme Materialien sorgen für eine urige Atmosphäre. „Ein bisschen wie in Südtirol“, lacht Rita Alesi, die Patronin. Auf der Terrasse duften die Kräuter Italiens mitten in Bühls Altstadt.

Auszeichnung
Michelin 2 Bestecke,
Zertifikat der „Ospitalità Italiana“,
Slow Food-Mitglied,
Zertifikat der „Touring del gusto“



Der Mann ist ein kulinarischer Tausendsassa. Er macht fast alles, was er serviert selbst. „Nur so ist es authentisch!“, beharrt Andrea Alesi und macht seine Pasta selbst, aber auch Speck und Würste oder auch das Brot. Dabei führt er seinem selbstgemachten Coppa di maiale die Kräuter Italiens zu, an die er sich aus seiner Kindheit erinnert, oder dem Lardo Wachholderbeeren. „Questa è la nostalgia“, sagt er und propagiert eine traditionelle Küche, wie sie in Sizilien und in Italien schon immer gekocht wurde.

Alesi hat eine feine Zunge und trägt seine Geschmackserinnerungen wohl im Gaumen. Er will seinen Gästen eine unverfälschte italienische Küche servieren, mit allen urtypischen Geschmacksaromen, wie er sie als Kind zu Hause in Sizilien erleben durfte. Dazu verwendet Andrea Alesi in erster Linie Produkte aus seiner Heimat, kocht am liebsten mit wildem Oregano, wildem Rosmarin und Thymian, Salbei und nur mit original sizilianischem Olivenöl. „Auch Meeresfisch serviere ich am liebsten von zu Hause aus dem Mittelmeer“, beteuert er. „Importante!, es muss original italienisch schmecken.“ Ob Knurrhahn, Dorade, Brassen oder Sardinien – Alesi lässt sich von einem deutschen Lieferanten seinen Fisch frisch vom italienischen Großmarkt liefern.

Der quirlige Küchenchef (Autodidakt) steht fast den ganzen Tag in seiner Küche unter Strom. Nichts, aber auch gar nichts darf sein kulinarisches Reich verlassen, ohne dass er von dem Urgeschmack seiner Heimat überzeugt wäre.

Natürlich backt der Maestro auch das Brot selbst, mit Kräutersalz und manchmal mit Oregano oder auch mit Oliven. Seine Nudeln kurbelt er durch die Nudelmaschine, die Pasta für die Spaghetti wellt er durch die berühmte „Gitarre“. Jedes Pesto macht er selbst an und jedes Sorbet das er serviert ist hausgemacht.

Seit sieben Jahren wirbelt Alesi in der „Gude Stub“ in Bühl. Höchste Auszeichnungen für seine Arbeit hat der Autodiktat schon erhalten. Er war der erste italienische Gastwirt, der für seine authentische Küche das Qualitätssiegel und das Zertifikat der „Ospitalità Italiana“ in Baden-Württemberg erhalten hat. Verliehen wurde ihm diese Auszeichnung vom italienischen Konsul, sozusagen als Botschafter des authentischen Geschmacks Italiens.

Diese für ihn höchste Auszeichnung spornt Alesi noch mehr an. Dazu hat Andrea Alesi von den Michelin-Testern zwei Bestecke erhalten. „Koch ist für mich nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung“, sagt er. Dabei lacht er wie ein Kind und zeigt sich vergnügt, wenn seine Kunden von seinen Geschmacksexplosionen begeistert sind. Bescheiden wiegelt er ab: „Dazu braucht es nicht viel, nur frische und beste Qualität aus meiner Heimat.“

Statt exotischer Gewürze viele Kräuter

Exotische Gewürze benutzt Alesi kaum. Er greift lieber zu Knoblauch und in frisches Grün und würzt seine Speisen nur mit Salz, Pfeffer und Paprika. Basilikum und Oregano, Lorbeeren und Sellerieblätter, oder ganz einfach Blatt Petersilie oder Salbei verfeinern seine Speisen. „Wir haben die feinsten Kombinationen an Kräutern“, spult er ab: Grünspargel mit Rosmarin, Kalbfleisch mit Salbei oder Sorbets mit Minze.“

Seine Speisekarte ist übersichtlich, auf einer Tafel stehen die frischen Tagesgerichte. Fisch gibt es sowieso nur nach Tagesangebot wie auch die meisten Desserts. Denn außer Eis liegt in Alesis Küche nur wenig in der Tiefkühltruhe. Diese kannten seine Vorfahren schließlich auch nicht. Und als Botschafter des authentischen, italienischen Geschmacks arbeitet er auch ganz traditionell, um wirklich apodiktisch zu servieren.

Filet vom wildgefangenen Steinbutt unter einer Kräuter-Sommertrüffel-Kruste an Pistazien-Creme und grünem Spargel mit einer herzhaften Bohnen-Eier-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

4 Filets ohne Haut
(aus ca. 2,5 kg wildfang Steinbutt)
24 Stangen grünen Spargel
2 gekochte Eier (gehackt)
150 g dicke Bohnen (gegart)
100 g Mayonnaise
frisch geriebener Meerrettich
je nach Geschmack
50 Pistazien
1 EL Pinienkerne
1 EL Pecorino gerieben
Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer

Für die Kruste

100 g entrindetes Weißbrot
Bohnenkraut, Thymian, Majoran,
Rosmarin
Sommertrüffel je nach Geschmack
Alle Zutaten in der Küchenmaschine
fein zerkleinern

Zubereitung

Steinbuttfilets von beiden Seiten scharf anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf ein gefettetes Backblech legen, die vorbereitete Kruste gleichmäßig über die Filets verteilen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen (150 Grad) ca. 7-8 Minuten backen.

Die Mayonnaise mit gehacktem Ei, geriebenem Meerrettich und den gegarten dicken Bohnen vermengen und abschmecken, mit Salz und Pfeffer.

Die Pistazien und Pinienkerne, Pecorino mit Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer feinen Creme verarbeiten.

Vom Spargel nur die zarten Spitzen (ca. 5-6 cm) in gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Direkt nach dem Blanchieren auf der Mayonnaise anrichten.

Die Steinbuttfilets ebenfalls anrichten und die Pistazien-Creme mit einem Löffel auf den Teller dekorativ verteilen. Mit Olivenöl und geschrotetem schwarzen Pfeffer dekorieren.

Buon appetito!

