

RISTORANTE ITALIANO



ITALIENISCHE VIELFALT RISTORANTE CASTELLINO IM MÜNSTERLÄNDISCHEN ROSENSTÄDTCHEN

Auf dem Weg nach Seppenrade kommt man über schmale Landstraßen vorbei an alten Höfen aus roten Ziegeln und traditionell deutschen Lokalen. Das Münsterland zeigt sich von seiner schönsten Seite. Die Sonne strahlt auf das Städtchen, das für seinen Rosengarten bekannt ist – doch eine mediterrane Oase vermutet man hier nicht. Auch die einfache, rote Steinfassade des Restaurant Castellino im Ortskern verrät auf den ersten Blick nicht, was hinter ihr steckt. Beim Eintreten fällt der Blick dann aber gleich auf die ausgestellten Pastasorten sowie das große Grappa- und Weinangebot. Spätestens jetzt ist klar, dass es hier typisch italienisch zugeht.

Wir werden freundlich von der Chefin persönlich begrüßt und an einen schönen Tisch in einer der gemütlichen Ecken des Restaurants geleitet. Von hier eröffnet sich ein wunderbarer Blick auf den 150 Jahre alten, offenen Kamin aus Sandstein und die Gasträume. In den Wintermonaten wird hier noch mit Holz geheizt. Doch auch ohne Kaminfeuer strahlen die Räume mit den zum Teil antiken Holzmöbeln eine einladende Wärme und Gemütlichkeit aus. Frau De Nittis erzählt, sie und ihr Mann Giovanni haben das alte Schankhaus vier Jahre lang mühsam eigenhändig renoviert, bis sie hier schließlich vor fünf Jahren neu eröffnen konnten. Das 150 Jahre alte Gebäude war zum größten Teil abgebrannt. Die alten Eichenböden

und die roten und schwarzen Fußbodenkacheln waren unter dem Estrich versteckt. Der Kamin ungenutzt und heruntergekommen. Heute strahlen die mit persönlichen Erinnerungstücken dekorierten Räume in neuem Glanz. Giovanni De Nitti ist Weinliebhaber und stolz auf die fast 20.000 Flaschen, die im Keller des Hauses lagern. „Ich weiß wo jedes meiner Kinder liegt und lasse sie schlafen“, erzählt er. Viele der ca. 700 verschiedenen Weine kommen aus der Toskana und auch wahre Schätze, wie einen 1985er Aglianico del Vulture findet man hier. Bei einem Blick in die Speisekarte zeigt sich, dass der Küchenchef Wert auf die klassische italienische Küche legt. Im Castellino werden Gerichte aus allen Regionen Italiens

serviert. Traditionell umgesetzt und nicht übertrieben präsentiert. Aus der offenen Küche duftet es nach Basilikum und Rosmarin. Frau De Nittis serviert uns ein Menü typisch für den Gargano, den Südosten Italiens. Als Antipasti bereitet Giovanni Birne und Pecorino in Filleteig zu. Zusammen mit den Walnüssen und der Süße des Honigs ist das eine leckere, äußerst appetitanregende Vorspeise. Als zweiten Gang gibt es Seeteufel in Tomatensauce. Der Fisch ist perfekt gegart und harmoniert wunderbar mit den feinen Aromen der Tomaten und den etwas kräftigeren, schwarzen Oliven. Danach probieren wir das Lammkarree und den Rotwein, selbstverständlich von Giovanni ausgewählt. Ein Vino Nobile di Montepulciano aus der Toskana von 1994. Der Wein und das Lamm passen gut zueinander. Wie auch die Rosmarinkartoffel, der frische Spinat mit Parmesan und die bunten, leicht sauer angemachten Paprika schmecken her-

vorragend. Giovanni ist gerne bereit uns die Rezepte aus seiner Heimat zum Nachkochen mitzugeben. Zum Dessert empfiehlt uns Frau De Nitti einen Grappa di Prosecco aus der Antica Distilleria Negroni. Er hat eine leichte Pfirsichnote, ist angenehm mild und passt zu der Creme auf Himbeerspiegel und der warmen Banane mit Peperoncini in Maracuja geschwenkt. Das Restaurant Castellino bietet eine besonders große Auswahl an offenen Weinen (70-80 Sorten), Grappas (500 Sorten), Antipasti, Pasta-, Fleisch- und Fischgerichte an. Außerdem stellt der Chef täglich Überraschungsmenüs mit drei oder vier Gängen für 16,90 Euro oder 22,90 Euro zusammen. In diesem Frühling serviert er als Besonderheit ein Heidschnuckenmenü mit Fleisch aus Seppenrader Privatzucht. Als Gast schmeckt und erlebt man die Leidenschaft, mit der Familie De Nitti ihre Besucher bewirten.



Ristorante Castellino
Hauptstraße 8
59348 Lüdinghausen – Seppenrade
Tel: 02591-891 891
www.ristorante-castellino.com
Öffnungszeiten:
Täglich von 12.00 bis 15.00 Uhr und
von 18.00 bis 24.00 Uhr.
Am Wochenende und an Feiertagen
mit sommerlichem Wetter durchgehend
geöffnet. Dienstags ist Ruhetag.



FAGOTTINI DI PERE E FORMAGGIO PECORINO

BIRNE UND PECORINOKÄSE IN FILLOTEIG GEBACKEN

Zutaten für 4 Personen

- Füllteig nach Bedarf (man rechnet mit 2 Füllbeutelchen pro Person)
- 100 g Birne • 100 g süßer Pecorinokäse • 20 g Butter • getrocknete Feigen • Walnüsse • Honig

Den Füllteig ausbreiten und in sechzehn 8 × 8 cm große Stücke schneiden. Jeweils zwei Teigstücke sternförmig aufeinander legen und mit einem Tuch abdecken, damit der Teig nicht austrocknet. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Den Pecorinokäse ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Je ein Esslöffel Käse und einen Esslöffel Birnen mittig auf den vorbereiteten Teigsternen platzieren. Alle Ecken zu einem Beutel zusammendrücken. Die Teigenden dafür evt. mit etwas Wasser befeuchten, sodass sie besser kleben. Die Butter in eine ofenfeste Form geben, schmelzen lassen und die acht Füllteigbeutelchen mit einigem Abstand in die Form geben. In den auf 170 °C vorgeheizten Ofen schieben. Sie sind fertig, wenn der Teig leicht braun ist. Die Fagottini mit den Feigen und den Walnüssen auf einem warmen Teller anrichten. Mit etwas Honig beträufeln und sofort servieren.



CODA DI ROSPO ALL'ISOLANA



SEETEUFEL IN TOMATENSAUCE

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Seeteufelfilet
- 1 mittelgroße Zwiebel • 1 rote Paprika
- 4 Knoblauchzehen • 1 rote Chilischote
- 5 cl Olivenöl • 100 g schwarze Oliven
- 10 cl trockener Weißwein
- 800 g San-Marzano-Tomaten • 5 Stiele glatte Petersilie
- 10 Basilikumblätter • Basilikum zum Garnieren
- Salz & Pfeffer

Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden, den Knoblauch zerkleinern und die Chilischote in Ringe schneiden. Alles in einem Topf mit Olivenöl geben und glasig dünsten. Die Oliven hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Die Sauce auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Tomaten würfeln und dazugeben. Mit 500 ml Wasser auffüllen. Basilikum, Salz, Pfeffer und die ganzen Blätter der Petersilie zugeben. Etwas 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen. Den Seeteufel in etwa 50 g große Stücke schneiden, in die Tomatensauce geben und ca. 15 Minuten mitdünsten lassen. Auf vier Teller verteilen und mit Basilikum garnieren.