

Nervenkitzel um Ravioli

Ernesto Kellenberger hat für seinen ersten Roman den Jetset von St. Moritz ausspioniert. Für seine ersten Ravioli bat er das Migros-Magazin um Unterstützung.

Auf 1856 Meter über Meer liegt einer der bekanntesten Ferienorte der Welt: St. Moritz, elegant und exklusiv, Treffpunkt der Schönen und Reichen. Hier wird der Luxus-Lifestyle auf höchstem Niveau gelebt.

Doch St. Moritz bietet weit mehr als Prada und Gucci. Einzigartige Natur, unberührte Pisten und viel gute Luft. «Ich habe mich in die archaische Bergwelt des Engadins verliebt», sagt Ernesto Kellenberger (66), Schriftsteller und Maler, Tänzer und Musiker. Der sportliche, schlanke Mann, der vor über vierzig Jahren zusammen mit seiner Frau Dorli das erste Mal ins Oberengadin kam, hat hier die

Inspiration für seine Aquarellmalerei gefunden. Auf seinen unzähligen Wanderungen hat er die Engadiner Häuser kennen- und lieben gelernt. «Charakteristisch sind die kleinen Fenster und die dicken Mauern, die wohl so einiges erzählen könnten.» Können sie leider nicht, darum lauschen wir lieber Ernesto.

Schon während seiner Militärzeit schrieb er seiner Liebsten jeden Tag einen Liebesbrief. Und diese Leidenschaft fürs Schreiben, auch für Dorli, hält bis heute an. «Wir haben im Jahr 1967 geheiratet.» «Falsch», fällt ihm seine Frau ins Wort, «es war 1968.» → Wäre ja auch zu schön ge-



Kochen mit der «Saisonküche»

Ernesto Kellenberger und Andrea Pistorius kochen gemeinsam. Für sie ein Kinderspiel, für ihn eine Herausforderung – die mit Bravour gemeistert wurde. Die Ravioli à la Ernesto sind ein Traum.



Nachgefragt bei **Ernesto Kellenberger**

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?

Bis zu zehn Sorten Käse, St. Moritzer Birnenbrot und Pasta.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Als «Lehrling» ein bis zwei Mal pro Monat.

→ Kochen ist für Sie ...

... kreatives Handwerk, Kunst.

→ Was würden Sie nie im Leben essen?

Bei Blut- und Leberwürsten und Kutteln kann ich gut Nein sagen.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit Christoph Blocher oder Louis Armstrong (leider verstorben).



BRAVOURÖS: Die Ravioli werden, auch ohne Lineal, mit einem Teiggrädchen zentimetergenau ausgeschnitten.

ITALIENGADIN: Bündnerfleisch und Bündler Bergkäse werden mit italienischen Spezialitäten in Szene gesetzt.

GESCHMACKSSACHE: Gut gewürzt ist halb gekocht.

AQUARELLWERKE: Leidenschaft des Künstlers sind Engadiner Häuser.



→ wesen, wenn sich Mann das Hochzeitsdatum merken könnte! «Den Geburtstag habe ich aber im Griff», lacht Ernesto. «Wir sind beide am 1. Juli auf die Welt gekommen. In Lichtensteig, wo die Kägi-fret herkommen.» Ohne Frage, die beiden sind ein eingespieltes Team. In jungen Jahren haben sie Standardturniere getanzt. Noch heute machen sie im Wohnzimmer Platz, um zu tanzen oder um zu musizieren. Ernesto spielt Akkordeon, Dorli begleitet ihn dazu am Piano.

Zurück ins Engadin, zurück zum Schreiben. Sein erster Krimi spielt, wie könnte es anders sein, in St. Moritz. «Dank Insiderwissen konnte ich 'Pulver gut' mit fiktiven und realen Persönlichkeiten aus der St. Moritzer Schickeria ausstatten. Ich sitze viel in der Alpina Hütte und beobachte. Versuche herauszufinden, wer was macht und warum.»

Bevor Ernesto noch mehr Details zu seinem Krimi geben kann, schwingt «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius den Kochlöffel. «Gib der Raviolifüllung mal etwas Pfeffer!» Man sieht und spürt es, Ernesto will alles richtig machen. Für den Kochanfänger nicht immer ganz einfach.

In der Nacht kommen die besten Ideen

Ernesto arbeitet konzentriert. Der ehemalige Bankdirektor der Credit Suisse ist nicht aus der Ruhe zu bringen. Für seinen Erstlingsroman hat er übrigens anderthalb Jahre gebraucht, inklusive Nachtarbeit: «Auf meinem Nachttisch hatte ich eine Taschenlampe und ein Notizheft. So konnte ich Geistesblitze festhalten, ohne Dorli zu wecken. Geschrieben hab ichs dann am nächsten Tag.»

«Gibt es etwas, das du noch erreichen willst?», fragt Andrea Pistorius. «Ja, dass mein Krimi verfilmt wird», gibt Ernesto Kellenberger augenzwinkernd zur Antwort. «Oder eine Fortsetzung, mit neuen spannenden Persönlichkeiten.» Kommt Zeit, kommt Krimi – oder die Leidenschaft fürs Kochen.

Text Heidi Bacchilega,
Bilder Jorman Müller

www.ernesto-kellenberger.ch

Ernestos Ravioli mit Bündner Spezialitäten

Hauptgericht für 4 Personen
Zubereitung ca. 35 Minuten
Pro Person ca. 30 g Eiweiss,
26 g Fett,
37 g Kohlenhydrate,
2100 kJ/500 kcal



ZUTATEN

250 g Pastateig, fertig
ausgewallt, Mehl zum
Bestäuben, 2 Frühlings-
zwiebeln, 1 Peperoncino,
50 g Bündnerfleisch,
50 g Butter,
80 g Bündner Bergkäse

Füllung:

80 g Bündnerfleisch,
2 Schalotten, 1 EL Butter,
2 EL Tomatenpüree,
½ Bund Petersilie,
150 g Ricotta,
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Für die Füllung Bündnerfleisch fein schneiden. Schalotten fein hacken, in der Butter glasig dünsten. Bündnerfleisch mitdünsten, Tomatenpüree unterheben. Beiseitestellen, auskühlen lassen. Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit dem Ricotta mischen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

2 Teigblätter auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche auslegen. Jeweils circa 1 EL Füllung mit 4 cm Abstand auf die unteren Teighälften verteilen. Zwischen den Häufchen den Teig mit wenig Wasser bestreichen. Obere Teighälfte darüberschlagen. Zwischenräume gut andrücken, mit einem Teigrädchen Ravioli ausschneiden.

3 Reichlich Wasser aufkochen, salzen. Ravioli ins Wasser geben und circa 5 Minuten ziehen lassen, das Wasser sollte nicht mehr kochen. Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, Peperoncino entkernen und in feine Streifen schneiden. Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden.

4 Butter in einer Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebeln, Peperoncino und Bündnerfleisch dünsten, Ravioli abgießen und kurz in der Butter mit-schwenken. Auf Tellern anrichten und Käse darüberreiben, nach Belieben mit Pfeffer würzen.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder
unter www.saison.ch im Jahresabonnement,
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–