



Seit 20 Jahren Gastronom im Westerwald:
Maurizio Pedron stammt aus Venedig

Viel mehr als Pizza & Pasta

Das Piazza San Marco in Selters bringt italienische Momente und kulinarische Spezialitäten in den Westerwald.

Das italienische Restaurant in Selters liegt im Herzen des Ortes. Der Name des Lokals: Piazza San Marco. So heißt auch der berühmteste Platz in Venedig, Heimatstadt des Geschäftsführers Maurizio Pedron. Küchenchef ist sein Kompagnon Pietro Minniti, der aus Kalabrien in Süditalien stammt. Ihr Angebot ist breit gefächert: reichhaltige Salate, Pizza in vielen Variationen, diverse Fisch- und Fleischgerichte sowie Spezialitäten, je nach Saison. Besondere Stärken der Küche sind hausgemachte Nudeln. Monatlich werden die Gäste mit ausgefallenen Rezepten aus wechselnden Regionen Italiens bekannt gemacht. Aber auch ein „Bistecca Westerwald“ – Rumpsteak mit frischem Gemüse und mit Käse überbacken – findet sich auf der Speisekarte.

Bei gutem Wetter im Sommer ist die große Terrasse auf dem Marktplatz mittags Treffpunkt vor allem für Berufstätige, die sich hier bei einem preisgünstigen Mittagsmenü entspannen – vielleicht zum Abschluss mit einer der leckeren Eisspezialitäten. Im Winter finden im Piazza San Marco italienische Abende statt, mit Live-Musik, Buffets und speziellen Menüs. Ein separater Raucherraum lässt dabei auch die Liebhaber des blauen Dunstes zu ihrem Recht kommen. Und seit einem Jahr verfügt das Restaurant über einen Wintergarten, der den Gästen auch bei kalter Witterung das Gefühl verschafft, mitten auf dem Marktplatz zu sitzen. Hell, trocken und behaglich – dafür sorgt eine moderne Heizung, die mit Erdgas betrieben wird. Und dass Profis wie Pietro Minniti am Herd am liebsten mit Erdgas brutzeln, ist da fast schon selbstverständlich ...



Rezept

Maccheroncini Calabrese

Zutaten für 6 Personen:

400 g Maccheroncini
700g Hackfleisch, 6 Eier
200 g Tomatensauce
3 Zucchini, 200 g Steinpilze
2 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen
100 g geriebener Pecorino
3 TL geriebener Parmesan
Petersilie, Paniermehl
Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hackfleisch vermischen mit 4 Eiern, 2 kleingehackten Knoblauchzehen, Petersilie und Parmesan. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig nussgroße Klößchen formen, diese erst durch die restlichen aufgeschlagenen Eier, dann durch das Paniermehl ziehen. Mit Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, zur Seite stellen. Die Zucchini in feine Streifen schneiden und

3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Von den Steinpilzen die Stiele entfernen, die Köpfe in Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, eine kleingehackte Knoblauchzehe und die Pilze zufügen und 20 Minuten schmoren. Die gehackte Petersilie zufügen. Die Tomatensauce mit einem Stück Butter erhitzen und 20 Minuten köcheln. Die Maccheroncini „al dente“ kochen. Zucchini, Pilze und Hackfleischklößchen in die Tomatensauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz durchziehen lassen. Maccheroncini mit der Sauce vermischen und mit dem Pecorino bestreut servieren.



Piazza San Marco

Rheinstraße 33
56242 Selters
Telefon: (0 26 26) 174 09
www.piazza-san-marco.de