

Gourmetgenuss am Gaußplatz: Das legendäre Il Basilico erfindet sich neu

11.12.2023 | Kunde: Il Basilico | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |

Presseaussendung

Gereifte „Bistecca alla fiorentina“, feine Pasta und viel „Meer“: Das legendäre „Il Basilico“ am Gaußplatz besinnt sich auf seine Wurzeln als gehobene Osteria und serviert, nach einer umfangreichen Modernisierung des Interieurs, feinstes Bistecca fiorentina oder Chateaubriand für Zwei aus gereiftem Rindfleisch vom Hödl, Meeresfrüchte, Trüffel und Pasta zu moderaten Preisen. Am Herd steht mit Anto Matic ein Meisterschüler, der sein Handwerk bei Mraz&Sohn und Daniel Kellner von der Trattoria Martinelli erlernt hat. Als General Manager fungiert der ehemalige Restaurantleiter vom Martinelli Philip Pamperl. Info: www.ilbasilico.at

Honorarfrieses Bildmaterial, Copyright s. Dateiname, finden Sie im [Pressebereich](#)

Wien, am 11. Dezember 2023. Seit vielen Jahren ist der Gaußplatz die Anlaufstelle „numero uno“ unter den italophilen Feinspitzen der Leopoldstadt. Nach einer vollständigen Umgestaltung des Interieurs und einer Neuinterpretation der Karte, kehrt das Traditionslokal Il Basilico zu seinen Wurzeln als Osteria für gehobene Ansprüche zurück. Betritt man das Lokal wird klar, auf welche kulinarische Reise der Hausherr **Elvir Biberovic** seine Gäste schickt: Ins Land der italienischen Fleischeslust, zieht doch im Entree ein mächtiger Reifeschrank mit daumendicken Steaks der Gourmet-Fleischerei Hödl die Blicke unweigerlich auf sich. Und auch die Liebhaber von Fisch und anderen Meeresbewohnern können aus der eisgekühlten Theke aus dem Vollen schöpfen und Branzinos, Scampis oder Schalentiere auf ihre kulinarische Vollendung am Herd schicken.

Von der Molekularküche zu italienischen Klassikern

Doch die frischesten Zutaten sind wertlos, wenn sie vor dem Servieren nicht durch kundige Hände gehen. Wir betreten das Reich von **Anto Matic** (29), der sein Handwerk bei Mraz&Sohn und **Daniel Kellner** von der Trattoria Martinelli erlernt hat. „Eigentlich komme ich aus der Molekularküche, hier setze ich aber auf klassische Spezialitäten der italienischen Küche. Im Zentrum stehen gereifte „Bistecca fiorentina“, dazu gibt es Meeresfrüchte und Pasta-Variationen. Aber auch Risottos, die es nicht überall in dieser Qualität gibt, werden bei uns mit viel Liebe serviert.“

Die kulinarische Reise in den Süden startet mit einer vegetarischen Vorspeise, aus karamellisiertem Ziegenkäse, knackigen, gegrillten Salatherzen und selbstgemachtem Himbeerdressing, die in Wien wohl ihresgleichen sucht. Wer trotz des liebevollen Ambientes das Meeresrauschen vermisst, kann sich mit dessen Bewohnern gleich auf mehrfache Weise trösten. So locken eine klassische Bouillabaisse Fischsuppe mit täglich frischer Fischeinlage, confierter Wolfsbarsch mit Zitronen-Kartoffel,

gebeizter Lachs mit Blutorange, Avocado und Kaviar oder das Beef Tatar mit Wachtelei und Trüffelmayonaise, auf dem eine Black Tiger Garnele thront. Restaurantleiter **Philip Pamperl** (29): „Fisch ist ein wichtiges Thema. Unsere Karte bietet mit ,Oktopus Carpaccio` eine Kreation, die auch ohne Meeresbriebe grandios funktioniert: frischer Oktopus in Kombination mit Tomaten-Concasse und Meeres-Algen oder ,Tagliolini con Scampi` mit Paprika und Scampi.“

Fleischeslust à la Italia

In der Welt der exquisiten Fleischgerichte gibt es eine Kreation, die sich durch ihre Zartheit und den intensiven Geschmack hervorhebt: die „Bistecca alla fiorentina“. Doch bei weitem nicht jede Bistecca ist gleich. Hier kommt der Reifeschrank des Il Basilico ins Spiel. Philip Pamperl: „Das Geheimnis liegt im Reifungsprozess, bei dem das Fleisch aus dem Hause Hödl unter kontrollierten Bedingungen veredelt wird. Der Reifeprozess verleiht dem Fleisch eine butterzarte Textur und eine tiefe, komplexe Geschmacksnote, die Fleischliebhaber weltweit schätzen.“ Neben dem „Bistecca alla fiorentina“ kommt das gereifte Rind hier auch als Chateaubriand für zwei Personen, begleitet von Trüffel-Pürree und glaciertem Gemüse auf den Tisch. Wer stattdessen Lamm oder Wild bevorzugt, wird dank der Lammkrone mit Rollgerste und Sellerie-Pürree oder dem Rehrücken mit Polenta, Rosenkohl, Roter Pfeffer und Sauerkirschen glücklich.

Trüffel und Pasta-Spezialitäten

Eine wichtige Rolle auf der neuen Speisekarte spielen Pasta und Trüffel. Im Il Basilico serviert man die edlen Knollen als Tagliatelle Tartufo mit schwarzen Perigord Trüffel oder weißen Exemplaren aus Alba. Ein vegetarischer Hochgenuss sind die „Spaghetti Aglio Olio con Broccoli“, wo wilder Broccoli den Gaumen verwöhnt. Genießer können sich aber von den „Paccheri Pomodoro“, einer himmlischen Kombination aus Paccheri, Tomaten und Mozzarella, oder dem Klassiker „Troffie Pesto“ mit Basilikum fleischlos verführen lassen.

Sweets for my Sweet

Zum Abschluss locken süße Versuchungen. Für Maronenliebhaber gibt es ein Maroni Parfait mit Zwetschken, Butterkeksen und Marzipan. Wer es fruchtiger mag, wählt die Orangen Panna Cotta mit Pekannüssen, Karamell und frischen Orangen oder das „Crema al Tiramisu“, das aus einer Schicht Kaffee creme, einer Schicht Mascarpone creme und Biskuit besteht.

Feines aus handverlesenen Weingütern

In Sachen Wein arbeitet man im Il Basilico mit mehreren handverlesenen Weingütern zusammen. Pamperl: „Auf unseren Weinreisen durch Italien haben wir mit Begeisterung die Weinkollektion für unser Il Basilico Weinkonzept zusammengestellt. Da findet man zu jedem Essen etwas Passendes und selbstverständlich finden sich auch Klassiker wie unser ,Sassicaia Tignanello` & Co. auf unserer Karte.“

Infos:

Il Basilico - Osteria Italiana

Gaußplatz 1

1020 Wien

Öffnungszeiten:

Mi-Sa 18:00 -22.30, (Küche bis 22.30)

Sonn-und Feiertag 12:00 -22:00

Tel: 01/8901299

E-Mail:office@ilbasilico.at

[https:// www.facebook.com/ ilbasilicovienna](https://www.facebook.com/ilbasilicovienna)

www.ilbasilico.at