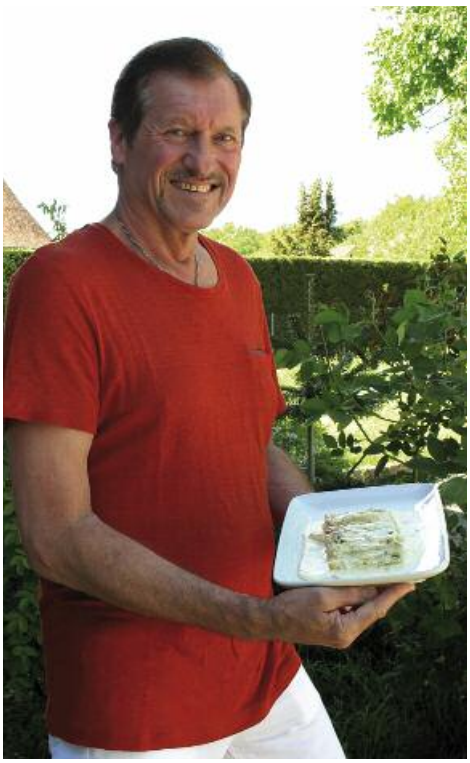
Einer, der den Sprung nach Hollywood geschafft hat, lädt zu Tisch

Der Baselbieter Angelo Borer ist begnadeter Stepptänzer, Schauspieler und Produzent. Er hat den Sprung nach Hollywood geschafft. Was ihn seit jeher begleitet ist die Liebe zu gutem Essen und der Spass am Kochen.



Vom Baselbiet nach Hollywood – Angelo Borer

«Die Bühne ist mein Lebenselixier»

Angelo Borers Lebenslauf gleicht einem Kaleidoskop mit vielen bunten Facetten. Hier in der Region aufgewachsen absolvierte er zuerst eine Lehre als Maurer. Es folgte eine kaufmännische Ausbildung. Doch seine Leidenschaft galt dem Tanzen. Er erzählt: «Schon während der Schulzeit nahm ich Unterricht in Jazzballett und Jazztanz. Inspiriert von den Filmen mit Gene Kelly kam ich zum Stepptanz.» In den 80er-Jahren wird er zuerst Schweizer- dann Europameister im Stepptanz. 1984 gründet er seine eigene Stepptanzschule in Oberwil, Baselland, und die Showgruppe Crazy Feet Company. 1988 geht er nach New York und lässt sich am Broadway von den besten Tanzlehrern weiter ausbilden. «Ich wusste, die Bühne ist mein Lebenselixier.»

Hollywoodluft geschnuppert

Dank eines Tanzawards, den der Baselbieter in Hollywood gewann, wurde er von Filmproduzenten entdeckt. Es folgten erste Filmrollen unter anderem an der Seite von Hollywoodstar Costas Mandylor im Thriller C.L.E.A.N. Den Durchbruch schaffte er im RTL-Dreiteiler Winnetou neben Wotan Wilke Möhring. Er lacht: «Wohl wegen meines Aussehens mime ich immer wieder den Bad Guy. Doch nun habe ich Hollywoodluft geschnuppert und das lässt mich nicht mehr los.» Eben dreht er als Koproduzent und Hauptdarsteller einen weiteren Film in Cannes.

«Gutes Essen begleitet mich seit jeher»

Danach gefragt, wie er zum Kochen gelangt sei, meint Angelo Borer: «Um mir mein Töffli zu verdienen, habe ich in den Schulferien in einer Restaurantküche gearbeitet. Das gab mir den Input selbst zu kochen. Dort lernte ich auch den Koch Renato Belvedere kennen, mit dem ich bis heute eng befreundet bin und der mir das Rezept überliess. Viele Inspirationen erhalte ich dank meines Berufes, der mich überall hin führt. Ich liebe die lokalen Gerichte. Zu meinen Lieblingsküchen zählt die französische mit ihren raffinierten Saucen wie etwa der Béarnaise. Doch selbstverständlich bin ich auch Fan der italienischen Küche. Das heutige Rezept kommt aus einer der kulinarischen Hochburgen Italiens, der Emilia Romagna.» *tm* ■

Rosette

Zutaten für 2 Personen:

- ca. 300 g Weissmehl
- 3 – 4 Eier
- 1 Prise Salz
- ca. 100 g Spinat, blanchiert und gehackt
- ca. 50 g Mortadella, dünn geschnitten
- 5 dl Vollrahm
- 50 g Parmigiano Reggiano, gerieben

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz mischen. Eier dazugeben und vermengen, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Etwas ruhen lassen. In zwei Portionen teilen. Diese mit dem Wallholz oder der Teigmaschine zu hauchdünnen Rechtecken auswallen. Teigblätter circa eine Minute in kochendem Wasser garen. Anschliessend im Eiswasser kurz abkühlen. Teig sorgfältig herausnehmen und mit Küchentuch beidseitig trocken tupfen. Teigblätter eingemittet der Länge nach zuerst mit dem Spinat danach mit den Mortadellascheiben belegen. Teigränder beidseitig von aussen zur Mitte hin falten, dann nochmals übereinander legen. Das Ganze nun für 10 Minuten in den Tiefkühler. Anschliessend in 2 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Diese dicht an dicht in eine Gratinform stellen, so dass die Schnittflächen oben sind. Vollrahm um und über die Rosette nappieren und mit dem Parmesan bestreuen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten gratinieren. Buon Appetito!

Die Zutaten für die Rosette

So werden die Rosette geschnitten

Die fertigen, gratinierten Rosette