



Kochen mit der Keule

RONDO bat, wieder einmal, zur Kochsession. Das Thema: die Küche rund um Parma – womit externer Rat in Sachen Pasta und Prosciutto Not tat

Die italienische Küche mag dem Touristen geläufig sein – dem Italiener aber ist sie eine Chimäre. Klar ist überall Pasta, auch die Tomate hat sich durchgesetzt. Aber sonst? Macht doch jedes Dorf seinen eigenen Käse, schwört doch jeder, dass nur Mamma das wahre Rezept für dieses oder jenes hat und, vor allem, dass schon die vom Nachbardorf echt keinen Schimmer vom Essen, dem guten nämlich, haben.

Als Ausnahme scheinen einzig die Produkte der Emilia-Romagna dorfgränzüberschreitend Respekt zu zeitigen: Die Mortadella di Bologna, mit der Sophia Loren 1971 im gleichnamigen Film in Amerika zu landen versuchte (und das Wurstmonster wegen der Einfuhrbestimmungen am Flughafen JFK verspeisen musste), sorgte seinerzeit für einen panitalienischen Schub gastronomischen Patriotismus; die Stellung von „Parmigiano-Reggiano“ als regierendem Kaiser und König der Hartkäse und Grundnahrungsmittel aller Italiener würde niemand anzweifeln; der Schmelz und die feine Süße von echtem Parmaschinken aus der Schweinskeule, das betörende Aroma wirklich alten Balsamicos ... Die Liste der welt- und, vor allem, italienweit berühmten Delikatessen aus der Gegend um Parma, Bologna und Modena ließe sich noch lange fortsetzen.

Dazu bietet die Küche mit Epoche machenden Klassikern wie Tagliatelle al ragù (die in Resteuropa zu „Spaghetti bolognese“ verballhornt wurden) reichlich Möglichkeit, das gastronomische Erbe der Region einer gemeinen Prüfung zu unterziehen: Schmeckt es genauso gut, wenn man sich daheim an den Herd stellt, oder nicht?

Dafür sollte man zuerst so halbwegs wissen, wie die Rezepte und Küchentechniken der Gegend überhaupt ausschauen, weshalb weder Kosten noch Mühen gescheut wurden, den „Kulinarischen Botschafter der Emilia Romagna“, Starkoch Sergio Ferrarini, einzuflogen, um aus erster Hand zu erfahren, wie die Nudel in den Sugo kommt.

„Chef Sergio“, wie der Koch mit dem Schnurrbart sich von Freunden nennen lässt, installierte sich im Restaurant von Merkur Vösendorf, und alle kamen, um von ihm zu lernen und, no na, zu kosten: Neben Rewe-Vorstand Frank Hensel, der sich das Spektakel in den „eigenen“ vier Wänden nicht entgehen ließ, waren dies unter anderen Schauspielhaus-Geschäftsführerin Viktoria Salcher, Propeller Z-Architekt Philipp Tschofen, Modeschöpfer Hermann Fankhauser (Wendy & Jim), Krebsforscher Michael Micksche, die „Café Puls“-Moderatoren Johanna Setzer und Norbert Oberhauser, der erste Botschaftsrat der italienischen Botschaft, Daniele Perico und STANDARD-Restaurantkritiker Severin Corti. Dieser stand diesmal mehr symbolisch am Schneidbrett, weil Chef Sergio dafür sorgte, dass die Gäste kaum zum Kochen, dafür aber umso ausgiebiger zum Speisen kamen.

Nach Antipasti – gegrilltem Gemüse mit Aceto balsamico tradizionale di Modena, Parmesan und frisch aufgeschnittenem Prosciutto di Parma und Culatello di Zibello – ging es an die Nudelhölzer: Tagliatelle mit Kalbs-Ragù, Pancetta und kurz gegrillten Spinatblättern. Dann im Ganzen gegrillte Goldbrasse mit Salmoriglio aus Zitronen, Olivenöl, Kräutern und Kapern mit geschnitzten Erdäpfeln und, als Abschluss, frisch aufgeschlagene Mascarpone-Creme mit uraltem „Aragosta“-Balsamico als köstlichem, aber auch irrwitzig teurem Geschmacksgeber.

Zuschauen, wie der Oberchef das Menü scheinbar aus dem kleinen Finger schüttelt, war ja leicht – aber jetzt nachkochen? Hermann Fankhauser beschloss für seinen Teil, als „Schnittsachverständiger“ einmal mit dem fachgerechten Schneiden von Prosciutto zu beginnen. Oder, besser gesagt, mit dem Sparen auf eine echte „Berkel“-Schneidemaschine. Die antiken Dinger mit dem Schwungrad kosten inzwischen kaum mehr als ein fabriksneuer Kleinwagen ... red ■

Rezepte

Handgemachte Tagliatelle

Für 6 Personen: 60 dag Universalmehl „tipo 00“, 5 Eier, 2 Eidotter, Salz

Zubereitung: Das Mehl zu einem Kegel aufhäufen, in der Mitte eine Vertiefung machen. Vier Eier und die Dotter mit dem Mehl vermengen und kräftig kneten. Dabei entsteht ein Teig, rundherum aber bleiben noch Mehl und Krümel übrig. Diese zusammenschieben, das verbliebene Ei darüberschlagen, und mit dem übrigen Teig verkneten. Eine Prise Salz dazugeben und weiter kraftvoll verarbeiten, damit ein elastischer Teig entsteht. Mindestens 10 Minuten, besser eine halbe Stunde ruhen lassen. Mit einem Nudelholz wenige Millimeter dünn ausrollen, dabei immer wieder etwas bemehlen. Den Teig wie ein Tuch zusammenfalten und mit einem scharfen Messer zu Tagliatelle schneiden. Mindestens 15 Minuten trocknen lassen, dann in reichlich kochendem Salzwasser in circa vier Minuten bissfest kochen.

Ragù vom Kalb mit Pancetta und kurz gegrillten Spinatblättern

Zutaten für 6 Personen: 750 g mageres Kalbfleisch, 100 g Parmigiano-Reggiano, 250 g Spinatblätter, 50 g Pancetta, Salz, Pfeffer, 1 Stange Sellerie, 1 Schalotte, 1 Karotte, bestes Olivenöl, 100 g frisches Obers, ein Spritzer Weißwein, ein wenig Suppe

Zubereitung: Kalbfleisch in kleine Stücke hacken. Schalotte, Stangensellerie und Karotte hacken. Das Gemüse in einer Kasserolle mit Olivenöl anbraten, Fleisch hinzufügen, weiter braten und mit Weißwein löschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, ein wenig Suppe dazugeben und mindestens 2 Stunden auf kleiner Flamme nicht zugedeckt kochen lassen. Den Spinat putzen und nur die kleinen Blätter verwenden. Kurz vor dem Servieren die in dünne Streifen geschnittene Pancetta und den Spinat in wenig Olivenöl kurz grillen, so dass beide knusprig bleiben. Stets nur so viel Spinatblätter in die ganz heiße Pfanne geben, dass der Boden gerade bedeckt ist – ansonsten lässt der Spinat Wasser und dünstet, statt gegrillt zu werden. Bissfest gekochte Tagliatelle abgießen und mit Ragù und Spinat vermengen. Abschließend Obers und Parmigiano-Reggiano hinzufügen und rasch servieren.



» Was zeichnet Top-Produkte aus? Das D.O.P.-Siegel.«

Delikatessen können nie gut genug sein. Daher empfehle ich: Nehmen Sie beim Einkauf die Etiketten genau unter die Lupe!

Wenn darauf das D.O.P.-Siegel (Denominazione d'origine protetta) prangt, halten Sie verbriefte Top-Qualität in Händen.

Mit diesem Kontrollsystem hat es die EU geschafft, regional bedeutsame Produkte in ganz Europa zu schützen und einheitlich zu kennzeichnen.

Und sollte mir, Ano Nym, jemand eine Fälschung auftischen wollen, dann ist er original am Ende.



MERKUR
Ihr Markt