

CHRISTOPH WAGNER

ADRIA *kochbuch*

Von Bari über Venedig bis Dubrovnik. Die 150 besten Rezepte.

Impressum

© 2009 by Carinthia Verlag
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG, Wien-Graz-Klagenfurt
Alle Rechte vorbehalten

Bildnachweis:

- © Ferdinand Neumüller, Klagenfurt: Cover, Seiten 6, 14, 26, 38, 44, 62, 66, 72, 84, 88, 102, 106, 112, 116, 120, 134, 138, 162, 166, 190, 192
Foodstyling Covermotiv: Stefan Vadnjak, Klagenfurt
- © Peter Kelih, Zell Pfarre: Seiten 56, 94, 152, 156
- © Nicolò Gamberotto/Fuocolento, Pavia di Udine: Seiten 22, 24, 58, 168, 176, 178
- © K. M. Westermann, Wien: Seiten 16, 20, 50, 78, 108, 124, 148, 172, 182
- © Manfred Burger, Wien: Seiten 30, 80, 98, 128, 142, 180

Gestaltung, Satz & Repro: werk1 Grafik & Design GesmbH, Klagenfurt
Druck und Bindung: Druckerei Theiss GmbH, St. Stefan im Lavanttal

ISBN 978-3-85378-636-9

INHALT

8	Einleitung
14	<i>rund um die hafenmole</i> Kleine und größere Appetitmacher
62	<i>von brodet bis jota</i> Sonnige Suppen und duftende Töpfe
84	<i>pasta und reis</i> Wenn rund ums Meer Getreide wogt
106	<i>il mare</i> Die adriatische Fisch- und Krustentierküche
134	<i>lamm, huhn, wild und co</i> Vom Kleinvieh bis zum großen Braten
166	<i>la dolce vita</i> Die adriatische Süßspeisenküche
188	Rezeptregister





EIN OZEAN DES WOHLGESCHMACKS

Eine kulinarische Küstenreise entlang der Adria

Adria – das ist ein Zauberwort, das unter Genießern aus aller Welt Sehnsüchte nach Sonne, Sandstränden, Laguneninseln, traumverlorenen stillen Buchten, Felsenküsten, dampfenden Fischtöpfen, duftenden Bitterkräutern, üppig gefüllten Gemüsekörben, würzigen Käsen, Knoblauch, Olivenöl, Holzkohlenrost und Spanferkeln weckt, die sich am Spieße drehen.

Wahrlich spektakulär sind die Genüsse, die uns die Adria selbst zur Verfügung stellt, auch wenn sie in den letzten Jahren aufgrund zahlreicher ökologischer Sünden damit zunehmend geizt. Doch noch ist sie vorhanden, die schier unerschöpfliche Fülle von großen und kleinen Meeresfischen, von Muscheln, Meertrüffeln, Seespinnen und anderem zappelndem Meeresgetier, das die großen Fischmärkte zwischen San Benedetto del Tronto, Chioggia, Marano Lagunare, Opatija und Dubrovnik füllt. Doch nicht nur das Meer selbst versorgt seine Anrainer mit Nahrung, sondern auch das Küstenland mit seinen fruchtbaren Tiefebene, den wildreichen Ufergebirgen, den oft kargen und karstigen, aber kulinarisch gleichwohl ergiebigen Landstrichen und dem da und dort sogar vom Meerwasser umspülten Grasland, in dem die Hirten ihre Kühe, Schafe und Ziegen auf die Weide treiben.

So präsentiert sich die nach der gleichnamigen Stadt im Veneto benannte Adria – lateinisch Mare Adriaticum, slawisch Jadran und albanisch Deti Adriatik – nicht nur als ein Meer fürs Auge und die Seele, sondern auch als eines für den Gaumen. Im Verhältnis zum Mittelmeer ist die 132.000 Quadratkilometer Wasserfläche umschließende Adria im Grunde nichts anderes als eine riesige Bucht, die sich zwischen Apenninienstiefel und Balkanhalbinsel erstreckt und von der Lagunenlandschaft im Norden bis zur 71 Kilometer langen Straße von Otranto zwischen Italien und Albanien im Süden reicht. Geografisch betrachtet mag die Adria, so gesehen, ein „Nebenmeer“ sein. Im Laufe seiner Geschichte ist es jedoch sowohl für seine Anwohner als auch für seine Besucher zu einem veritablen „Ozean der Genüsse“ geworden.

Beginnen wir unsere kleine adriatische Küstenrundfahrt also am Südwestende der Adria, im zauberischen **Apulien** an Italiens Stiefelsporn – dem Land der Stauer, der verwunschenen Grotten und der bizarren alten Seeräubernester auf den Felsenriffen, die nur 80 Kilometer von der gegenüberliegenden albanischen Küste trennen. In Apulien riecht es nach Salz und Hafennole, es duftet aber auch nach Knoblauch und Olivenöl. Und in kaum einer italienischen Region pflegt man einen so verschwenderischen Umgang mit Zwiebeln wie hier. In den Töpfen wetteifern Octopusse mit Innereien, Goldbrassen mit Milchlämmern, Bohnen mit Kichererbsen und die muschelförmigen Orecchiette-Nudeln mit den hier Cocule genannten Gnocchi um

die Gunst des Genießers, der sich in Apulien schon seit jeher in ein Schlaraffenland der einfachen Genüsse versetzt fühlt.

Nicht minder selbstverständlich und unprätentiös genießt man im weiter nördlich gelegenen **Molise**, einer Region, in der neben den Adria Fischern traditionell die Schaf- und Ziegenhirten des Hinterlands für die Nahversorgung auf den hier oft ziemlich langen Familientafeln zuständig sind. Sowohl die maritimen als auch die terrestrischen Freuden werden hier gerne mit Kürbissen, Fenchel, Artischocken, ofenbackenen Erdäpfeln und der autochthonen Pasta – den fein geschnittenen Crioli – kombiniert. Auch Wild und Wildvögel bevölkern – wie fast überall im adriatischen Hinterland – in reichlichem Maße die Tafeln. Viele Gerichte duften hier übrigens nach dem Safran Abruzzo, der zu den feinsten und teuersten Gewürzen des Adria raums zählt.

Eine der archaischsten Küchen im Adria raum hat sich in den **Abruzzen**, der Heimat Ovids und D'Annunzios, erhalten. Zwischen den Sand- und Kiesstränden von Pescara und dem 2912 m hohen Gran Sasso versteht man bis heute, jene „Panarde“ genannten Feste zu zelebrieren, die sich schon im Mittelalter wie Leuchtspuren durch den kargen Alltag zogen. Dass die Abruzzen zu jenen Regionen zählen, in denen man sowohl baden als auch Schi fahren kann, wirkt sich auch auf den Stil der Küche aus, die dank einer erklärten Liebe zu Peperoncino, Safran, Scamorzakäse und altem Pecorino, Chitarra-Maccheroni und dem berühmten Basciano-Schinken so pikant wie würzig ist. Noch vielfältiger als die Dialekte sind nur die Aromen in dieser schlaraffischen Region, wo die Kruste der frisch gebratenen porchetta (Spanferkel) wie eine Glasharmonika klirrt und die „Le virtu“ genannte Minestrone mindestens sieben Stunden lang zu einer veritablen „Ursuppe“ verköchelt.

Nördlich der Abruzzen ist die Region mit dem martialischen Namen **Marken** male-risch zwischen Adria und Apenningebirge eingebettet. Der Name geht auf die alten Karolinger zurück, doch heute verbindet man das Land zwischen Pesaro und den sibillinischen Bergen vor allem mit Gioacchino Rossini, der nicht nur einer der größten Komponisten, sondern auch einer der größten Feinschmecker und Maccheroni-Kenner Europas war. Sein schier unstillbarer Appetit erwachte in einem Land, das für einen Sybariten wie Rossini wie geschaffen scheint. Es ist die Heimat der Razza Marchigiana genannten autochthonen Rinderrasse, ein fruchtbares Gebiet des Gemüseanbaues, das Land der gebackenen und gefüllten Oliven – und es beherbergt in San Benedetto del Tronto den bis heute wichtigsten Fischmarkt der Adria. Vor allem jedoch ist die Provinz Pesaro der größte Konkurrent der piemontesischen Trüffelstadt Alba. Im Gegensatz zu diesem kann es jedoch auch mit „Tartufi di mare“ aufwarten. Und in Ancona soll (nicht nur) Napoleon die beste Lasagne seines Lebens gegessen haben.



400 g Tagliatelle oder Tagliolini
200 g wilder Spargel
80 g Zwiebeln
80 g Pršut
1 dl Weißwein, Petersilie
Knoblauch
Meersalz und Pfeffer
aus der Mühle
1 Teelöffel Butter
2 EL Parmesan
2 EL Olivenöl

300 g Orecchiette (Ohrennudeln)
300 g Mangold
1 dl Olivenöl
1 KL Peperoncini
8 Sardellenstreifen
2 EL Pangrattato
Meersalz aus der Mühle

TAGLIATELLE MIT WILDEM SPARGEL/ Slowenien (Foto)

Die Pasta al dente kochen. In der Zwischenzeit die Sauce vorbereiten. Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Olivenöl anrösten. Grob geschnittenen Spargel und fein gehackten Pršut hinzufügen und noch ein wenig mitrösten. Mit Weißwein aufgießen, dann mit Knoblauch, Petersilie, Butter, Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken. Die Sauce ist fertig, wenn der Spargel biegsam, aber noch bissfest ist. Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darüber nappieren und heiß servieren.

Wein

Lazki Rizling (Welschriesling)

ORECCHIETTE MIT MANGOLD/Abruzzen

Orecchiette in Salzwasser kernweich kochen. 5 Minuten vor Garungsende den grob geschnittenen Mangold mit den Orecchiette mitkochen. In einer großen Kasserolle Olivenöl erhitzen. Fein gehackte Sardellen und Peperoncini kurz anrösten. Pangrattato darüber streuen. Nudeln und Gemüse abseihen und ebenfalls in die Pfanne geben. Etwa fünf Minuten lang auf mittlerer Pfanne mitdünsten und dabei stets umrühren. Mit Meersalz bestreuen und heiß servieren.

Tipp

In Süditalien wird dieses Gericht vor allem auch mit Cime di Rape (wildem Broccoli) zubereitet, der außerhalb Italiens jedoch nur schwer erhältlich ist.

Wein

Trebbiano d' Abruzzo



1 kg Kvarner Skampi
 1 dl Olivenöl
 Kräuter und Aromaten nach
 Geschmack (Salbei, Rosmarin,
 Lorbeer, Knoblauch, Pfeffer)
 200 g Rucola
 2 Zitronen

2,5 kg Muscheln
 1 dl Öl
 200 g Zwiebel
 3 Zehen Knoblauch
 1 Bund Petersilie
 3 Paradeiser
 3 EL Brösel
 Pfeffer, Salz
 125 ml Weißwein

SKAMPI »PRIMORSKI«/ Klassische Zubereitung »nach Küstenart« aus dem Kvarner *(Foto)*

Skampischwänze der Länge nach einschneiden. Olivenöl mit Salbei, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch sowie Pfeffer aromatisieren und langsam erhitzen. Das Öl darf auf keinen Fall überhitzt werden und rauchen, da es sonst sein Aroma verliert. Die aufgeschnittenen Skampi allseitig in Öl braten, aber Vorsicht: Die Garzeit muss unbedingt kurz gehalten werden. Sonst flocken die Skampi aus oder verlieren an Biss. Anschließend die Skampi auf einem Beet aus Rucola anrichten und mit dem Öl sowie den Aromaten übergießen. Die Teller mit Zitronenscheiben dekorieren.

PRSTAKI/Muscheln in dalmatinischer Paradeiser- Buzara

Fein gehackte Zwiebel und Knoblauch mit der grob geschnittenen Petersilie und den würfelig geschnittenen Paradeisern in heißem Öl anbraten und fünf Minuten dünsten lassen. Brösel und frisch geschroteten Pfeffer unter die Paradeiser mischen. Gut gewaschene und gebürstete Muscheln mit dem Gemüse vermengen und zugedeckt dämpfen, bis die Muscheln sich öffnen. Wein angießen und noch weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit gerösteten Knoblauchbrotschnitten servieren.

Wein

Zlahtina