

Feintrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Was ist Zwiebel-schalenrot?

Es ist müssig, über Roséweine zu diskutieren. Die Regel ist die gleiche wie bei Spitzenküche. Sie ist – sie sind – entweder gut oder schlecht. Beides hat seine Gründe. Das Paradebeispiel ist etwa der Malmont Rosé von Séguret aus den Côtes du Rhône. **Drei Viertel des Saftes stammen von der spritzigen Grenache**, der Rest von der fruchtigen Syrah. Das Rhonetal ist dafür die gute Basis.

Auch lagert etwa ein Drittel der Säfte für einige Stunden auf der Maische, der Rosé bekommt so nicht nur eine kräftigere Farbe, sondern auch mehr Tannine mit. **Der Rest ist normale Pressung.** Sie leichtert den Wein zu jener Farbe auf, die Fachleute «pelure d'oignon» nennen, Zwiebelschalenrot.

Die Nase erschnuppert Erdbeere, frische Orangenschale und etwas Zitronenspritzigkeit, gefolgt von einer Prise Zimt. **Der Wein rollt frisch und dicht über die Zunge**, entlässt nochmals rote Früchte und endet mineralisch. Er spült Antipasti mit, begleitet Fisch vom Grill, Kalbfleisch unter einer Thunfischsauce oder gealterten Ziegenkäse. Ein letzter Schluck und es folgt die Frage nach einer weiteren Flasche Malmont. ●



Malmont Rosé
Séguret
Côtes du Rhône
Villages (F)

REB Weine
8037 Zürich
19 Franken
www.rebwein.ch



Die perfekte

PASTA ALLA NORMA

Jetzt mal ehrlich. Küchentechnisch scheinen Pasta alla Norma sehr einfach gestrickt zu sein: Tomate, Aubergine und Spaghetti... Wo ist denn da die Schwierigkeit? Aber gerade bei den einfachsten Gerichten zeigt sich, wie gut ein Koch ist. Erst müssen es die besten und frischesten Tomaten sein, die der Garten hergibt, die Auberginen fest und schwer in der Hand liegen. Was leicht und schwammig ist, saugt endlos Olivenöl auf. **Und klar: Man müsste doch mit der Basis von Küchentechnik etwas vertraut sein.** So sollte man sich der alten Technik des Entwässerns von Auberginen erinnern. Also Salz auf die Auberginenscheiben geben, dieses nach einer Stunde abspülen. Trocknen.

Alter Pecorino-Käse oder reifer Ricotta sind echt geruchsintensiv. Aber sie verwandeln das Gericht von gut in gross. Wer es etwas diskreter mag, nimmt alten Parmesan. Auch diesen frisch gerieben. So, wie dies unser Referenzkoch tut, Roberto Lombardo vom Gambrinus in Weinfelden. Er zeigt, dass ein Originalrezept nur so lange bin-

dend ist, bis man das eigene Resultat als Massstab nehmen kann. Was besser schmeckt, ist legitime Variation des Grundthemas.

Dafür ist Pasta alla Norma ein Lehrstück. Es beginnt damit, dass zwar alle Kochbücher davon berichten, dass man dieses Gericht zu

Ehren von Vincenzo Bellini (1801–1835) und seiner Oper «Norma» so genannt habe. **Nur: Das Gericht gibt es schon lange vorher. Schafhirten, die das Gericht seiner Einfachheit wegen offenbar gerne kochten und den Käse dazu**

sowieso im Haus hatten, nannten es Pasta normale. Daraus wurde «pasta norma». Feine Köche verankerten den Namen dann bei Bellini und seiner Oper. Klappern gehört eben zum Handwerk. Das wissen Köche nicht erst seit heute.

Erst werden zwei Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnitten und wie beschrieben entwässert (s. o.). In der Zwischenzeit haben Sie 1,5 kg San-Marzano-Tomaten in siedendes Wasser geworfen, nach einer Minute herausgehoben, geschält, halbiert und die Kerne ausgekratzt. Zwei geschälte und

entkeimte Knoblauchzehen braten Sie in etwas Olivenöl an, geben die Tomaten dazu. Gut salzen. Auch etwas Zucker kommt dazu. Andert-halb Stunden köcheln lassen. Nach einer Stunde den Knoblauch entfernen, dafür einen ganzen Bund Basilikum in die Sauce geben.

Die gut getrockneten Scheiben leicht mit Mehl bestäuben und im Olivenöl frittieren. Erst auf Küchenpapier abfetten, dann bei 60 Grad im Backofen warm halten. 400 g Spaghetti in stark gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgessen, in die Tomatensauce geben und alles gut vermengen.

Auberginenscheiben sternförmig auf heissen Tellern anrichten. Tomatenspaghetti in die Mitte geben. Die nicht von Pasta bedeckten Hälften der Auberginenscheiben darüber einklappen. Mit viel Parmesan oder Pecorino überpudern. Auftragen.

Als ich in meiner Küchenbibliothek Rezepte von Pasta alla Norma suchte, waren es nullkommanichts 12 Stück. **Alle verschieden, trotzdem immer mit den fast gleichen Zutaten.** Welches ist das beste? Versuchen Sie doch das dreizehnte Rezept. Unseres. Besser schmecken geht nicht! ●