

**ZU TISCH IN
VENEDIG**



Lun-
Tisch in
Venedig

REZEPTE AUS DER LAGUNENSTADT

SKYE McALPINE

südwest



Casa Mia

Wie Venedig zu meinem Zuhause wurde

6

Il Caffè

Weit mehr als Kaffee – Rezepte für süße Frühstücksideen
aus den venezianischen Cafés

12

Il Mercato

Ein Vormittagsbummel über den Markt von Rialto
mit vielen Inspirationen für köstliche Gemüsegerichte

54

A Tavola

Klassische und doch einfache Rezepte
für das venezianische Mittagessen

102

Lo Spritz

Aperitif auf venezianische Art

160

La Laguna

Kostbarkeiten aus dem Meer – Rezepte für Fisch und Meeresfrüchte –
sowie Wildgerichte aus der Lagunenstadt

200

La Pasticceria

Die verführerische Krönung –
Selbstgebackenes und süße Desserts

252

Gli Ingredienti

Die wichtigsten Zutaten im Überblick

296

Casa Mia

Wie Venedig zu meinem Zuhause wurde

6 In einer ruhigen Ecke Venedigs, weitab von den ausgetretenen Touristenpfaden und den Menschenmassen, die sich um die berühmte Piazza San Marco drängen, steht ein kleines Haus. Sein bröckelnder Verputz schimmert in einem verblassten Altrosa. Von seinen Fenstern, hinter melonengrünen Fensterläden versteckt, blickt man auf einen verschlafenen Kanal. Wer hier vorübergeht, würde angesichts der Schönheit, auf die man überall sonst in den Straßen von Venedig trifft, wahrscheinlich nicht zweimal hinsehen. Möglicherweise hätte er sich sogar verlaufen, denn nur wenige Besucher kommen absichtlich in diesen unpräzisen Teil der Stadt. Wer jedoch vor der grün gestrichenen Tür auf dem *campo* mit dem Kirschbaum stehen bleibt, sieht nichts Geringeres als mein Zuhause: das Haus, in dem ich aufgewachsen bin, in dem mein Mann und ich Hochzeit gefeiert haben, mein Sohn laufen und ich das Kochen gelernt habe.

Dass das kleine, rosafarbene Haus an einem kleinen venezianischen Kanal mein Zuhause wurde, habe ich einem glücklichen Zufall zu verdanken. Im Gegensatz zu fast jedem in meiner Nachbarschaft kam ich nicht in Venedig zur Welt, und auch meine Familie stammt nicht von hier. Aber als wir in die Stadt zogen, war ich noch sehr klein, und so kann ich mich an eine andere Heimat kaum erinnern – ebenso wenig wie an meine erste Nacht in dem Schlafzimmer im Dachgeschoss oder an das erste Mal, als ich Venedig vom Wasser aus gesehen habe. Woran ich mich sehr wohl erinnere, ist, dass meine Mutter mir erzählte, wir würden ein Jahr lang dort bleiben – und ich sie fragte, ob ich dann nicht zur Schule gehen müsste. Ich war sechs

und musste zur Schule gehen, natürlich. Aber wir blieben länger als nur ein Jahr; tatsächlich haben wir Venedig bis heute nicht verlassen.

Als wir ankamen, waren die einzigen italienischen Wörter, die ich kannte, *ciao* und *gelato*. Meine Schule war ein zauberhaftes altes Kloster mit Deckengewölbe und wunderschönem Innenhof, meine Lehrerin eine zierliche Nonne mit freundlichem, faltigem Gesicht und einer tadellos gestärkten Haube. Wir nannten sie Madre Adolfa, und sie, selbst kein Wort Englisch sprechend, brachte mir mit engelsgleicher Geduld Italienisch bei. Ich weiß noch, wie sie sich Wasser aus einem rostigen Hahn über die Hände laufen ließ, mit dem nassen Finger vor meinem Gesicht herumfuchtelte und »*goccia, goccia*« rief, das italienische Wort für Wassertropfen. Lange Zeit dachte ich, dass *goccia* Finger heißt.

Ich machte bald Fortschritte und sprach irgendwann fließend Italienisch, wenn auch mit heftigem venezianischem Akzent und nicht wenigen eingestreuten Dialektwörtern. Mit der Zeit gewöhnte ich mich daran, in einer Stadt ohne Autos zu leben, in der man sich per Boot fortbewegt und durch knöcheltiefes Wasser auf den Straßen stapft, wenn wieder einmal Hochwasser herrscht. Ihren Reiz hat sie für mich dennoch nie verloren. Wie so oft, wenn man von einem Ort stammt und an einem anderen lebt, fühle auch ich mich keiner Nationalität verpflichtet: Ich bin weder ganz Engländerin noch ganz Italienerin, sondern viel von beidem. Venedig war immer mein Zuhause, ich halte mich für ein – und sei es nur adoptiertes – Kind der Stadt.



Wie es für alle, die gern essen, typisch ist, kreisen auch meine glücklichsten Kindheits-erinnerungen um das Essen. In dieser Hinsicht hat sich für mich bis heute nicht viel geändert. Ich gehöre noch immer zu den Menschen, die wichtige Momente im Leben mit der Erinnerung an das, was damals gegessen und wie es zubereitet wurde, verknüpfen: Kalbsschnitzel *alla milanese*, in knusprigen Semmelbröseln gewälzt, zu unserer Hochzeit; Panettone, gefüllt mit Pistaziencreme, zum Nachtschiff vorletztes Weihnachten; *bollito misto* mit einer säuerlichen Salsa verde an dem Tag, an dem mein Mann mir den Antrag gemacht hat; und kalt servierte Zunge mit haufenweise Dijon-Senf, danach Schokoladensoufflé mit geschmolzenem Kern, am Abend vor der Geburt unseres Sohnes Aeneas.

Für mich ist Essen viel mehr als eine bloße Notwendigkeit. Es ist mit Erinnerungen und Emotionen verknüpft, es spiegelt unsere Stimmungen wider und verstärkt sie, es verbindet uns miteinander. Als ich noch klein war, liebten meine Eltern es, die Familie zum Mittagessen am Tisch zu versammeln und bis lange nach Sonnenuntergang dort sitzen zu bleiben. Für gewöhnlich verliefen die Mahlzeiten chaotisch: Platten voller hastig zusammengewürfelte Gerichte, schnell ein paar Blumen im Garten geschnitten und auf den Tisch gestellt. Manchmal saßen nur sechs Personen am Tisch, manchmal aber auch zwölf oder sogar 20 – je mehr, desto lustiger. Das schöne Geräusch von auf den Tellern kratzenden Messern und Gabeln wurde vom Summen belebter Gespräche und Fetzen aus Verdi-Opern begleitet, die blechern aus dem Küchenradio zu uns herüberdrangen. Auf mich übte dieses Chaos eine geradezu magische Anziehungskraft aus, und ich erinnere mich daran als an eine Zeit voller Wärme, Großzügigkeit und Heiterkeit. Unser Leben fand am Esstisch statt und wurde vom Essen bereichert. Irgendwann lernte ich nicht nur kochen, sondern das Kochen zu lieben.

Venedigs bestgehütetes Geheimnis

Wenn Sie Italien gut kennen, wissen Sie, dass jede Region ihre eigene, charakteristische Küche hat, ebenso wie ihren eigenen Dialekt und ihren eigenen Regionalstolz. Was vielleicht auch nicht weiter überrascht, bedenkt man, dass das Land erst seit 1861 das Italien ist, das wir heute kennen. Davor war es schlicht eine Ansammlung unabhängiger Fürstentümer und Stadtstaaten, die wenig mehr gemein hatten als ihre Lage auf einer stiefelförmigen Halbinsel.

So kommt es, dass man unter »italienischer Küche« überall etwas anderes versteht: Der Sizilianer wird Ihnen etwas von Pizza und Cannoli erzählen, der Römer von frittierten Artischocken und *cacio e pepe*. Was ein Italiener unter authentischer Landesküche versteht, hängt immer davon ab, aus welcher Region er kommt – und die einzig wahre Zubereitungsart von Tomatensauce ist natürlich die von Mama. Nur eines haben Italiener in dieser Hinsicht gemeinsam: die Schlichtheit und Leidenschaft, mit der gekocht und gegessen wird.

Venedig gehört erst seit 1866 zu Italien. Zwischen 1797 und 1814 ging es zwischen Napoleon und den Österreichern hin und her, nach Napoleons Niederlage stand es wieder unter österreichischer Herrschaft. Im Mittelalter und in der Renaissance dominierte die unabhängige Republik, La Serenissima, den gesamten Mittelmeerraum. Im Laufe ihrer bewegten Geschichte hieß die Stadt Kreuzfahrer, Kaufleute, Pilger, Künstler, Anhänger des Karnevals, Romantiker und Reisende aus Ost und West willkommen. Jeder ließ ein Stück von sich in ihr zurück, und alle zusammen haben sie eine Stadt geschaffen, die ihresgleichen sucht. Diese unterschiedlichen Einflüsse spiegeln sich in der venezianischen Küche ebenso wie in den verfallenden Mauern und den weltberühmten Fresken.

Die venezianische Küche – und damit meine ich das Essen, das die Venezianer verzeh-

ren – bleibt vielleicht eines der bestgehüteten Geheimnisse Italiens. Zigtausende von Besuchern werden pro Monat durch die Stadt geschleust. Meist haben sie danach zwar in Venedig gegessen, beileibe aber nicht gut gegessen, da sich die *trattorie*, die sie besuchten, der Verköstigung der Massen verschrieben haben. Das zu Hause aus einheimischen Zutaten gekochte Essen, die von Generation zu Generation weitergegebenen Rezepte behalten die Venezianer lieber dem eigenen Genuss vor. Das ist die venezianische Küche, darüber schreibe ich in diesem Buch. Sie ist romantisch und exotisch und schwelgt in Gewürzen und wunderbar fremden Aromen. Sie nutzt Pinienkerne und Rosinen, Lorbeerblätter und süßen Essig, Safran und cremigen Mascarpone. Sie kreiert Zabaione, in der sich Marsala oder Prosecco, Eier und Zucker zu luftig-leichtem Hochgenuss vereinen, buttrigen Risotto mit Erbsen, die so süß und zart sind, dass man das Gericht ohne Weiteres auch für einen Nachtisch halten könnte. Sie ist das Essen meiner Kindheit, voller Nostalgie und Trost.

Es hat aus vielerlei Gründen ungeheuer viel Spaß gemacht, dieses Buch zu schreiben, nicht zuletzt deshalb, weil es mir eine Ausrede lieferte – wenn ich die überhaupt gebraucht habe –, so viele alte venezianische Kochbücher wie irgend möglich auszugraben. Aus einigen hat meine Mutter früher gekocht, sie sammelten Staub in den Bücherregalen oder in Kisten auf dem Dachboden an. Andere, unscheinbar, ohne Fotos, im Dialekt verfasst und Nischenthemen wie dem venezianischen Spargel, der jüdischen kulinarischen Tradition in Venedig oder speziellen Schutzheiligengerichten gewidmet, habe ich in Antiquariaten aufgestöbert. Dabei habe ich wundervolle, aus der Mode gekommene Rezepte wiederentdeckt und erstmals auch antike Gerichte nachgekocht, von denen ich als Kind gehört, die ich aber nie probiert hatte. Die Rezepte, die ich schließlich wieder und wieder kochte, haben Eingang in dieses Buch gefunden.

Wie ich koche

Ich bin keine gelernte Köchin, mich empfehlen in der Küche lediglich mein Eifer, meine Neugierde und die Tatsache, dass ich dort immer am glücklichsten war. Als Kind konnte ich meiner Mutter ewig dabei zusehen, wie sie aus Mehl, Butter und Eiern einen Kuchen, Nudeln oder Gebäck zauberte. Von meiner Freundin lernte ich, wie man Gnocchi rollt, von ihrer Mutter Maria, wie man Pastasaucen durch Zugabe einer Tasse des Pasta-Kochwassers einen herrlich cremigen Geschmack verleihen kann, und das ganz ohne Sahne. Wie man fantastisch buttrige Kekse backt, brachte mir meine Großtante bei, wie man Pizzateig knetet, unser *pizzaiolo*, Paolo.

Alles, was ich über das Kochen weiß, weiß ich aus Beobachtung und Nachahmung, aus Versuch und Irrtum, von Besuchen auf dem Markt, Gesprächen mit den Händlern und aus Kochbüchern. Ich bin davon überzeugt, dass selbst das glamouröseste Restaurant nicht mit der heimischen Küche mithalten kann, und entsprechend schreibe ich über genau das: simple, aber genussreiche Hausmannskost.

Ich behaupte nicht, hier eine abschließende, umfassende Liste aller »authentisch« venezianischen Gerichte vorzulegen, das will ich gar nicht. Mir geht es darum, ehrlich zu berichten, wie ich in der Stadt lebe und was sie mir bedeutet. Deshalb werden Sie auch einige traditonelle Gerichte in diesem Buch nicht finden: *baccalà alla veneziana* beispielsweise, wo man Stockfisch tagelang wässert, dann in Milch pochert und schließlich mit Olivenöl aufschlägt. Ich liebe *baccalà*, esse das Gericht aber nur im Restaurant; ich würde es niemals zu Hause selbst zubereiten.

Ich habe in diesem Buch die Rezepte für die Gerichte zusammengestellt, die ich am liebsten esse und die am deutlichsten zeigen, wie ich koche. Sie sind einfach, frisch, farbenfroh und immer üppig – venezianisch, und zwar nicht nur adoptiert.





Il Caffè

Süße Frühstücksideen

Das Frühstück in Venedig scheint gar kein richtiges Frühstück zu sein. Es ist frivol, extravagant und – obwohl es unverföhren nicht im Mindesten vorgibt, gesund zu sein – eine unwiderstehlich vergnügliche Art, den Tag zu beginnen.

Das italienische Frühstück insgesamt ist keine besonders aufwendige Angelegenheit und liefert wieder einmal den besten Beweis dafür, dass die einfachsten Dinge oft auch die exquisitesten sind – besonders wenn es ums Essen geht. Da bildet auch Venedig keine Ausnahme. Dort isst man zum Frühstück normalerweise etwas Süßes: warmes Gebäck, mit Zucker bestreute Kekse oder ein Stück Kuchen mit Äpfeln oder Rosinen, das man mit einer Tasse Milchkaffee hinunterspült.

Mein Lieblingsfrühstück ist die *brioche* (siehe S. 25). Verwirrenderweise hat sie wenig Ähnlichkeit mit dem gemeinhin als Brioche geltenden, beliebten französischen Hefegebäck; mangels einer besseren Beschreibung ähnelt die venezianische *brioche* eher einem Croissant, wobei der Teig, der neben großzügigen Mengen Butter auch Eier enthält, weicher, süßer und weniger blättrig als der des traditionellen Croissants ist. Vor allem aber ist sie gefüllt: meist mit Aprikosenmarmelade, manchmal aber auch mit Schokolade, Vanillecreme, Honig oder unkonventionell mit grüner Pistazienbutter (meine Lieblingsfüllung).

Für mich ist der berauschte Duft von frisch gebackenen *brioche* der Inbegriff des frühen Morgens in Venedig. Die meisten Cafés stellen sie selbst her, in unvorstellbar

winzigen Küchen hinter der Bar. Und während sie ihre Türen öffnen und sich in den ersten Stunden des Tages auf den morgendlichen Kundenansturm vorbereiten, weht der Duft des Gebäcks süß und schwer durch die Straßen.

Die meisten Venezianer nehmen das Frühstück unterwegs zu sich: an der Bar des Lieblingscafés, auf dem Weg zur Arbeit, zur Schule oder auf den Markt, wohin auch immer das Tagesgeschäft sie führt. Im Stehen zu essen scheint zwar jeder Regel zivilisierten Benehmens zu widersprechen, doch hat dieser Brauch etwas ausgesprochenes Geselliges. Beim Morgenkaffee und dem Gebäck an der Bar tauscht man Höflichkeiten aus und plaudert mit dem Barista oder dem Nachbarn über das Wetter, den Wasserstand oder den neuesten Klatsch. Auf der Suche nach einem Plätzchen am Tresen, auf dem man seine Kaffeetasse abstellen kann, geht es immer sehr lebhaft zu. Kaffee in Venedig gibt es niemals to go.

So habe auch ich von Kindesbeinen an gefrühstückt. Selbst heute legen wir großen Wert darauf, die erste Mahlzeit des Tages als Familie gemeinsam im Café einzunehmen. Vielleicht ist das Frühstück sogar meine Lieblingsmahlzeit, auf jeden Fall lässt sich mit ihm wunderbar der Tag beginnen. Meist besuchen wir das winzige, familiengeführte Café gleich um die Ecke, das wir für uns das »orange Café« getauft haben, weil dort vor Urzeiten ein paar hellorangefarbene Tische im Hinterzimmer und eine gleichfarbige Bank aus verblichenem Kunstleder standen. Sie gibt es längst nicht mehr, doch der Spitzname hat sich erhalten.







Möglicherweise ist es Ironie des Schicksals, dass das Frühstück die Mahlzeit ist, die ich am seltensten zubereite, obwohl die Rezepte für Gebäck, Kekse, Kuchen und dergleichen mehr zu denen gehören, die mir am meisten Spaß machen. Ich habe eine Schwäche (im Herzen und im Magen) für Gebackenes: Ich esse es nicht nur gern, ich liebe es auch, das Ritual seiner Zubereitung zu zelebrieren.

Selbst nach jahrelangem Experimentieren in der Küche fasziniert es mich noch immer, wie aus Mehl, Butter und Eiern üppige Kuchen, Brot und Kekse werden. Wenn der unvergleichliche Duft von etwas Süßem durch mein Haus zieht, ist eben jenes Haus mitsamt der Küche genau der Ort, an dem ich sein will und immer sein wollte. Deshalb gehören die Rezepte in diesem Kapitel zu denjenigen, die ich sehr häufig verwende, wenn auch nicht immer fürs Frühstück. Wenn wir es mal nicht zum »orangenen Café« schaffen und stattdessen mit einer Kanne Espresso und der Morgenzeitung am Küchentisch faulenzten, backe ich gern einen Joghurtkuchen, einen Apfel-Walnuss-Kuchen oder meine eigenen *kiefer* (Mandelcreme-croissants, siehe S. 19) – die ich aber ebenso gern zum Tee am Nachmittag oder als Dessert nach dem Mittag- oder Abendessen serviere.





SÜSSES APRIKOSEN-ROSINEN-GEBÄCK

Kranz

Nachdem die Österreicher Venedig im frühen 19. Jahrhundert besetzt hatten, bestand ihr kulinarisches Erbe in erster Linie in Gebäck, dessen bestes Beispiel meiner Meinung nach diese süßen Köstlichkeiten mit Aprikosenmarmelade und Rosinen sind. Streng genommen bereitet man sie aus Blätter- und Briocheteig zu: Man legt die beiden Teige übereinander und verdreht sie zu einem Gebäckstück. Der Einfachheit halber verwende ich nur Blätterteig – das Ergebnis schmeckt ebenso gut wie seine raffinierteren Gegenstücke in den *pasticerie*.

Für 8 Stück

100 g Rosinen
100 g Sukkade,
 fein gehackt
Saft von 1 Orange
1 EL Weinbrand
2 x 320 g Blätterteig
 gerollt, aus dem Kühlregal
200 g Aprikosenmarmelade
1 Ei, leicht verquirlt
60 g Zucker

Rosinen und Sukkade in einer kleinen Schüssel vermengen, Orangensaft und Weinbrand unterrühren und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180°C (Gas Stufe 4) vorheizen.

Die erste Blätterteigplatte auf der Arbeitsfläche ausbreiten und bis zum Rand mit zwei Dritteln der Aprikosenmarmelade bestreichen. Rosinen und Sukkade in ein Sieb abgießen und zwei Drittel davon auf der Marmelade verteilen. Mit der zweiten Teigplatte bedecken und mit einem scharfen Messer längs in zwei Hälften schneiden. Die restliche Marmelade auf einer Hälfte verteilen, die restliche Rosinen-Sukkade-Mischung darüberstreuen und die andere Hälfte darauflegen. Das so entstandene geschichtete Rechteck quer in 8 Streifen schneiden. Jeden Streifen 2- bis 3-mal verdrehen und anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem leicht verquirlten Ei bestreichen und 20 bis 25 Minuten im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und für 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker mit 50 Milliliter Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker unter Rühren aufgelöst hat. Das noch ofenwarme Gebäck mit dem Sirup beträufeln. Entweder warm und klebrig genießen oder vor dem Servieren abkühlen lassen.

MANDELCREMECROISSANTS

Kiefer

Auch dieses Gebäck wanderte in die venezianische Küche ein, als die Österreicher die Stadt besetzt hielten. Heute sieht man die buttrigen, über und über mit Puderzucker bestäubten Mandelcroissants morgens als Erstes in den Auslagen der Bäckereien, Cafés und *pasticceria* von ganz Venedig. Sie sind etwas kleiner als ihre französischen Croissantverwandten, aber ebenso köstlich. Ich schaffe meist zwei zum Frühstück, sie machen einfach Lust auf mehr.

Ich habe ein Rezept mit fertigem Blätterteig gewählt, das sich leicht nachbacken lässt. Verschließen Sie die Croissants vor dem Backen gut, damit die Füllung nicht ausläuft. Sonst müssen Sie nichts beachten.

Für 10 Stück

- 2 Platten à etwa 320 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 großes Eigelb, leicht verquirlt
- 30 g Mandelblättchen
- 2 EL Puderzucker

Für die Füllung

- 90 g Mandeln, gemahlen
 - 70 g Zucker
 - 1½ TL Aprikosenmarmelade
 - 1 Prise Salz
 - 1 großes Eiweiß, leicht mit der Gabel verquirlt
-

Den Backofen auf 220°C (Gas Stufe 7) vorheizen. Für die Füllung gemahlene Mandeln, Zucker, Aprikosenmarmelade und Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Das Eiweiß dazugeben und so lange unterrühren, bis eine dicke, marzipanähnliche Masse entsteht.

Die Blätterteigplatten auf der Arbeitsfläche ausbreiten und aus jeder Platte 5 Dreiecke ausschneiden. Diese sollten an der Basis jeweils 12 bis 14 Zentimeter breit und an den Seiten 24 Zentimeter lang sein. Jeweils 1 Teelöffel Füllung mittig und rund zwei Fingerbreit vom Rand entfernt auf die Dreiecksbasis geben. Widerstehen Sie dem Drang, mehr Füllung hineinzugeben: 1 Teelöffel ist völlig ausreichend, ansonsten läuft die Füllung beim Backen aus. Den unteren Rand des Dreiecks über die Füllung schlagen und etwas unter der Füllung einschlagen; anschließend den Teig so fest wie möglich aufrollen. Die Teigstücke leicht zu Hörnchen biegen und so verschließen, dass die Füllung beim Backen nicht auslaufen kann. Die Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Croissants mit dem leicht verquirlten Eigelb bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. 20 Minuten im Ofen backen; dabei sollten die Croissants nur leicht golden, nicht zu dunkel werden. Sofort nach dem Backen noch auf dem Blech großzügig mit Puderzucker bestäuben, er darf ruhig etwas schmelzen. Die Mandelcroissants ein wenig abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter geben. Warm oder abgekühlt verzehren.









APFEL-HONIG-WALNUSSE-KUCHEN

Torta di mele, miele e noci

Jede italienische *mamma*, die etwas auf sich hält, hat ein Rezept für Apfelkuchen, den sie zum Frühstück oder nachmittags serviert. Das ist auch in Venedig so. Mir schmeckt diese Variante mit Joghurt, die ihre Süße ausschließlich durch den Honig, die Früchte und ein wenig karamellisierten Zucker obendrauf erhält, besonders gut. Außerdem geht sie ganz fix: Im Grunde wirft man nur alle Zutaten in eine Schüssel und vermengt sie. Ich mache mir noch nicht einmal die Mühe, die Äpfel zu schälen. Ein Rezept für einen Frühstückskuchen, den man wunderbar auch morgens als Erstes backen kann.

Für 1 Springform (Ø 23 cm, 8–10 Stücke)

Butter für die Form
4–5 Äpfel, ca. 600 g
3 große Eier
120 g Honig
125 g Naturjoghurt
50 ml Olivenöl
210 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Walnüsse, gehackt
25 g Butter, gewürfelt
35 g brauner Zucker

Den Backofen auf 180°C (Gas Stufe 4) vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Äpfel waschen und entkernen. Eine Hälfte längs in Halbmonde schneiden, die andere Hälfte in grobe Stücke hacken.

Eier und Honig in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät 2 bis 3 Minuten auf hoher Stufe cremig rühren. Von Hand dauert es etwas länger. Die Masse sollte hellgelb und schaumig sein. Den Joghurt unterheben. Das Olivenöl einlaufen lassen und einrühren, bis sich ein homogener Teig ergibt. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, hineinsieben und klumpenfrei unterrühren. Gehackte Äpfel und Walnüsse dazugeben und abschließend alles noch einmal gründlich miteinander vermengen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Mit den Apfelhalbmonden belegen, die Butterwürfel darauf verteilen und mit dem braunen Zucker bestreuen.

45 Minuten im Ofen backen, bis der Kuchen goldbraun ist und leicht federnd nachgibt, wenn man mit dem Finger darauf drückt. Mit einem Messer oder Holzstäbchen die Garprobe machen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Kuchen fertig. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Den Apfel-Honig-Walnuss-Kuchen offen- oder zimmerwarm genießen.

APRIKOSENCROISSANTS

Brioche alla marmellata

Die Hörnchen sind halb Croissant, halb Hefegebäck mit Marmeladenfüllung. Ich habe hier Aprikosenmarmelade verwendet – nicht nur, weil sie ein Klassiker ist, sondern auch, weil ich sie so gern mag. Aber natürlich können Sie auch Erdbeer-, Feigen- oder Kirschmarmelade nehmen oder die Croissants mit Honig oder dunkler Schokoladencreme füllen.

Für 6 Stück

350 g Weizenmehl Type 550
40 g Zucker +
1 EL Zucker zum Bestreuen
1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
1 großzügige Prise Salz
250 g kalte Butter, gewürfelt
125 ml Milch
2 große Eier
Mehl für die Arbeitsfläche
6 TL Aprikosenmarmelade

Die trockenen Zutaten in der Küchenmaschine kurz vermengen. Butter hinzufügen und einige Sekunden unterrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Diese in eine Schüssel geben.

Die Milch mit 50 Milliliter Wasser und 1 Ei verrühren. Die Mischung in eine Mulde in der Mitte der Mehlmasse gießen. Mit dieser zu einem klebrigen, klumpigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in der mit Klarsichtfolie bedeckten Schüssel 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem langen, schmalen Rechteck (ca. 50 x 20 Zentimeter) ausrollen. Nun das obere Drittel nach unten und das untere Drittel nach oben einschlagen. Nach einer Vierteldrehung nochmals zu einem langen, schmalen Rechteck ausrollen. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen. Versuchen Sie, schnell zu sein; wird der Teig zu warm und klebrig, legen Sie ihn in Klarsichtfolie noch einmal in den Kühlschrank. Zum Schluss auf ein Backblech legen, mit Klarsichtfolie bedecken und weitere 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 5 Millimeter dicken Rechteck (36 x 14 cm) ausrollen. In 6 Dreiecke schneiden: Die Basis misst 12 bis 14 Zentimeter, die Seiten sind etwa 24 Zentimeter lang. Rund zwei Fingerbreit vom Rand entfernt 1 Teelöffel Aprikosenmarmelade mittig auf die Basis geben – nicht mehr, sonst läuft die Füllung beim Backen aus. Den unteren Rand des Dreiecks über die Füllung schlagen und etwas unter der Füllung einschlagen; anschließend den Teig so fest wie möglich aufrollen und die Croissants verschließen.

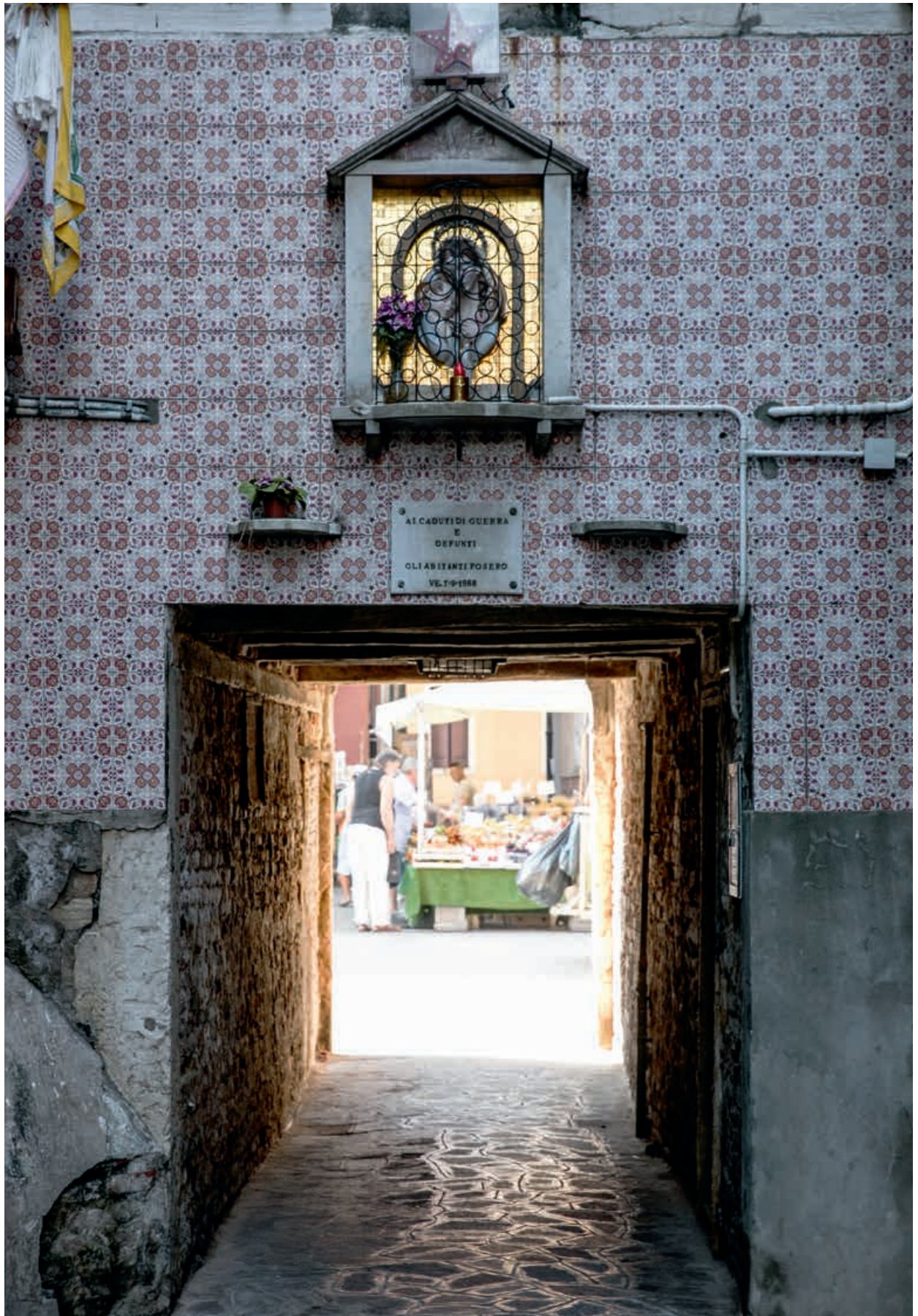
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Klarsichtfolie bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen der Croissants verdoppelt hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C (Gas Stufe 7) vorheizen.

Das restliche Ei leicht verquirlen und die Croissants damit bestreichen. Mit Zucker bestreuen und in 20 Minuten im Ofen golden backen. 15 bis 20 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, sonst ist die Marmelade noch flüssig.



Er ähnelt zwar dem einer französischen Brioche, doch wird der reichhaltige, buttrige Teig wie ein Croissantteig mehrmals ausgerollt und gefaltet. So entsteht eine leichtere, flockigere Konsistenz. Da der Teig einige Male gehen muss, ist das Rezept relativ zeitaufwendig; das zweite Mal kann er über Nacht gehen, dann können Sie die Croissants am Morgen darauf formen und backen. Wenn Sie es eilig haben, können Sie auch fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal verwenden. Mit ihm haben die Croissants zwar nicht exakt dieselbe Konsistenz, schmecken aber immer noch köstlich.





AI CADUTI DI GUERRA
E
DEFUNTI
GLI ABITANTI POSERO
VE. 19-1988



BROT-PUDDING MIT ÄPFELN, ROSINEN UND PINIENKERNEN

Pinza

Wer nicht dort lebt, wo er geboren wurde, eignet sich meist Traditionen von beiden Orten an. Bei mir ist das z. B. ein Feiertag: *la befana*, Heilige Drei Könige, am 6. Januar. *La befana* ist eine Hexe, die auf einem alten Besenstiel reitet und den Kindern Süßigkeiten in die eigens aufgehängten Strümpfe steckt – schwarz gefärbte Zuckermasse für die unartigen, Süßigkeiten aus weißem Zucker für die folgsamen. In Venedig könnte man das Fest beinahe mit Halloween verwechseln, weil überall Hexendeko hängt.

Pinza ist ein Brotpudding, auch Semmelaufwurf genannt, mit Trockenfrüchten, Sukkade, Pinienkernen und manchmal Fenchelsamen, Mandeln oder Schokolade. Ursprünglich wurde *pinza* nur an *la befana* gebacken, doch heute genießt man sie das ganze Jahr über: Sie liegt in dicken Scheiben in den Bäckereien aus und wird nach Gewicht verkauft. Da sie sehr satt macht, reicht eine kleine Menge.

In der *pinza* lassen sich ideal Reste verarbeiten. Die einen bereiten sie mit Polenta zu, ich bevorzuge eine Mischung aus Vollkorn- und Weißbrot. Das sollte allerdings vom Bäcker stammen und kein abgepacktes Brot sein.

Für 15–20 Stücke

80 g getrocknete Feigen
100 g Rosinen
50 g Sukkade, fein gehackt
3 EL Weinbrand
500 g altbackenes Brot
ohne Kruste
1 l Milch
90 g Zucker
1 großes Ei, leicht verquirlt
150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
3 Äpfel
1 Birne
60 g Pinienkerne
30 g Butter, gewürfelt
2 EL brauner Zucker

Die Feigen grob hacken, dabei eventuelle Stiele entfernen, und in einer Schüssel mit Rosinen, Sukkade und Weinbrand vermengen. Mit einem Geschirrtuch bedecken und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.

Das Brot in grobe Stücke reißen und ebenfalls in eine Schüssel geben. Milch und Zucker erhitzen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das dauert etwa 2 bis 3 Minuten. Über das Brot gießen und dieses 30 Minuten darin einweichen; das Brot saugt sich in dieser Zeit mit der Milch voll.

Den Backofen auf 180°C (Gas Stufe 4) vorheizen. Eine tiefe, rechteckige Backform (30 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Ei, Mehl, Backpulver und Zimt zur Brot-Milch-Masse geben und alles gut vermengen. 1 Apfel waschen, entkernen und reiben, die Birne waschen, entkernen und grob hacken. Beides mit den Trockenfrüchten samt Weinbrand und den Pinienkernen zum Teig geben. Alles noch einmal gründlich vermengen.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die restlichen Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In dünne Halbmonde schneiden und den Teig damit belegen. Die Butterwürfel darauf verteilen und mit dem braunen Zucker bestreuen. 1 Stunde im Ofen leicht golden backen und offen- oder zimmerwarm servieren.

JOGHURTKUCHEN MIT FENCHELSAMEN UND SUKKADE

Ciambella allo yogurt con semi di finocchio e canditi

Diesen Kuchen finden Sie auf den meisten Frühstückstischen in Italien, für gewöhnlich als *ciambella*, Gugelhupf, gebacken. Ich wollte mir für ihn allerdings nicht extra eine Gugelhupfform zulegen, deshalb backe ich ihn häufig in einer ganz normalen Springform. Die *Ciambella allo yogurt* mögen auch diejenigen, die sonst nicht so gern Kuchen essen: Sie ist süß, aber nicht zu süß. Außerdem ist sie luftig, weil sie mit Joghurt und Olivenöl statt mit Butter zubereitet wird.

Die Fenchelsamen sorgen für den Hauch von Lakritzgeschmack, der ganz wunderbar zu dem der Sukkade passt. Aber experimentieren Sie ruhig mit den Aromen: Sie können auch ein Schälchen Himbeeren, eine Handvoll grob gehackte Schokolade oder in Weinbrand eingeweichte Rosinen hinzufügen. Fürs Frühstück bietet es sich an, den Kuchen nur leicht mit Puderzucker zu bestäuben, als Nachmittagskuchen verträgt er auch eine Zuckerglasur.

Und hier noch ein Tipp: Die Eier sollten Sie richtig schaumig schlagen, dann wird die Krume wunderbar locker und leicht.

Für 1 Springform (Ø 20 cm, 8 Stücke)

Butter für die Form
3 große Eier
100 g Zucker
135 g Naturjoghurt
50 ml Olivenöl
1 Prise Salz
280 g Mehl
3 TL Backpulver
60 g Sukkade, fein gehackt
2 TL Fenchelsamen

Für die Zuckerglasur (optional)

200 g Puderzucker
1 EL Orangenblütenwasser
1 TL Fenchelsamen

Den Backofen auf 180°C (Gas Stufe 4) vorheizen. Die Springform – alternativ: eine kleine Gugelhupfform – mit Butter einfetten.

Eier und Zucker in einer großen Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät auf höchster Stufe 3 bis 5 Minuten schaumig schlagen. Joghurt, Olivenöl und Salz unterrühren. Mehl und Backpulver dazusieben und gründlich einarbeiten. Sukkade und Fenchelsamen unterheben und den Teig anschließend maximal zwei Drittel hoch in die Form füllen.

25 bis 35 Minuten im Ofen leicht goldbraun backen.

Die Garprobe mit einem Messer oder Holzstäbchen machen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Kuchen fertig.

Außerdem sollte die Oberfläche etwas nachgeben, wenn Sie mit dem Finger darauf drücken. In der Form 5 Minuten abkühlen lassen, dann zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Wenn Sie den Kuchen glasieren wollen, sieben Sie den Puderzucker in eine kleine Schüssel und träufeln langsam das Orangenblütenwasser dazu, bevor Sie es klumpenfrei verrühren. Die Mischung sollte fließen, aber nicht zu dünnflüssig sein, sonst trocknet sie schlecht. Am ehesten erinnert sie in ihrer Konsistenz an Honig. Falls sie zu fest geworden ist, einfach ein paar Tropfen kaltes Wasser dazugeben; falls sie zu flüssig ist, noch ein wenig Puderzucker unterrühren. Den Kuchen mit der Zuckerglasur überziehen und mit den Fenchelsamen bestreuen.