

**DIE
ECHTE KÜCHE
AUS
FLORENZ**

**EINFACH.
AUTHENTISCH.
GUT.**



115 REZEPTE

BRUTTO

CHRISTIAN





EINLEITUNG *14*

ANTIPASTI & SPUNTINI *22*

PRIMI *62*

INSALATE *108*

SECONDI *136*

CONTORNI *174*

BRODI, SALSE, PASTE &
DISPENSA *198*

DOLCI *230*

BEVANDE *266*

LOKALE A-Z *286*

REGISTER *306*

DANKSAGUNG *313*

SCHÖNHEIT

Im Jahr 1817 besuchte Marie-Henri Beyle, besser bekannt unter seinem Pseudonym Stendhal, erstmals Florenz. Als französischer Philosoph und Schriftsteller kannte er sich aus mit Kultur, Kunst und Architektur in all ihren höchsten Formen, aber an diesem Tag geschah etwas Seltsames. Als er aus einer Kirche kam und ins Stadtzentrum ging, beschrieb er das so:

»Als ich Santa Croce verließ, hatte ich starkes Herzklopfen; (...) ich war bis zum Äußersten erschöpft und fürchtete umzufallen.«

Die italienische Psychiaterin Dr. Graziella Magherini bezeichnet dieses Phänomen als Stendhal-Syndrom – eine verblüffende Reaktion auf die überwältigende Fülle an Schönheit. Viele Besucher von Florenz haben das genauso erlebt. Ich bin ziemlich sicher, dass E. M. Forster in *Zimmer mit Aussicht* genau das beschreibt, als Lucy Honeychurch auf der Piazza della Signoria in Ohnmacht fällt, unvergesslich dargestellt von Helena Bonham Carter in dem Merchant-Ivory-Film von 1985. (Dasselbe passierte mir bei meiner ersten Reise in diese Stadt 2001, aber das könnte auch an der erdrückenden Hitze und zu vielen Kuttelbrötchen gelegen haben.)

Es ist gar keine Frage, Florenz kann einem schlicht den Atem rauben. Bei den folgenden Reisen ging es mir darum, die Uffizien, die Accademia, die Kirchen, den Palazzo Pitti, San Miniato, Fiesole und so weiter zu besichtigen, aber natürlich wollte ich auch die echte Stadt hinter der touristischen Fassade entdecken. Ich habe nicht lange dafür gebraucht.

Ein Freund empfahl mir die Gegend südlich vom Arno, ein Viertel, das man als Oltrarno kennt, vor allem die Piazza von Santo Spirito. Das war genau das, was ich suchte. Einheimische, die ihren Geschäften nachgingen, an den Lebensmittelständen in der Nachbarschaft einkauften und in den bescheidenen *trattorie* aßen. Zu dieser Zeit lernte ich auch die lokalen Kneipen kennen. Nicht die schicken Restaurants mit ihren teuren Touristen-Menüs nördlich des Flusses im Schatten des Doms, sondern familiengeführte Gasthäuser mit ihrem einfachen, täglich wechselnden Angebot an lokalen Spezialitäten und leckeren Klassikern. Etwas weiter westlich von Santo Spirito liegt San Frediano, eine charmante Wohngegend, wo die Restaurants und Bars in den Straßen rund um die gleichnamige Kirche so authentisch wie gemütlich sind. Santo Spirito und San Frediano gehören beide zu Oltrarno, und die Einwohner sind sehr stolz auf ihr Viertel. Meist beschreiben sie ihren Bezirk im Vergleich zum berühmteren historischen Teil der Stadt nördlich des Flusses mit folgenden Worten:

»Santa Maria Novella mag das Zentrum der Stadt sein, aber Oltrarno ist das eigentliche Florenz.«





SAUERTEIGBROT MIT BUTTER UND SARDELLEN

Acciughe, burro e pane

Nach dem Geheimnis guter Kochkunst gefragt, antwortete der berühmte britische Koch Shaun Hill: »Kaufen Sie die besten Zutaten und ruinieren Sie sie nicht.« Dies gilt auch für dieses einfache antipasto: Alles, was man braucht, sind exzellente kantabrische oder sizilianische Sardellen aus der Konserve, die beste ungesalzene Butter und frisches Sauerteig- oder toskanisches Brot.

Dieses Gericht aß ich zum ersten Mal in Florenz in der Casa del Vino (Seite 292) nahe dem Mercato Centrale, wo der Barkeeper es vor meinen Augen zubereitete. Auch im Lokal Alla Vecchia Bettola (Seite 292) kommt eine tolle Version davon auf den Tisch. Die auf charmante Weise kitschig in kleinen Locken angerichtete Butter hat meinen Retro-Nerv angesprochen, weshalb ich es ebenfalls so mache.

Für 4–6 Personen:

2–3 Scheiben Sauerteigbrot
12 Sardellenfilets in Öl
ungesalzene Butter, sehr kalt
einige Eiswürfel

Das Brot goldbraun rösten und vollständig abkühlen lassen. Die Scheiben anschließend halbieren.

Die Sardellen aus dem Öl nehmen. (Das Öl für die Tonnato-Sauce auf den Seiten 32–33 aufbewahren.) Auf einen Teller legen. Wenn die Sardellen zu trocken aussehen, mit ein paar Tropfen von dem Öl beträufeln.

Einen Butterroller oder einen Marmeladenlöffel über die kalte Butter ziehen und so sechs Butterlocken anfertigen. Diese in Eiswasser legen.

Zum Servieren das Brot, die Sardellenfilets und die kalten Butterlocken auf einem großen Teller, einem Brett oder einer Platte anrichten. Den Gästen zum Belegen der Brote Buttermesser reichen.

BUCATINI MIT PECORINO, ZITRONE & BASILIKUM

Bucatini con cacio, limone e basilico

Bucatini, eine meiner Lieblings-Pastaformen, sind dicker als Spaghetti und innen hohl. Das führt zu einem sehr angenehmen Mundgefühl, und die Sauce haftet unglaublich gut daran fest. Die würzigen Frühlingsaromen dieses Rezepts passen so perfekt zu salzigem Pecorino, den man im Latium und in der Toskana als cacio bezeichnet, dass es eine schöne Alternative zu den fleischhaltigen Gerichten ist, für die diese Gegenden eher bekannt sind. Das Prinzip der Sauce ähnelt der Carbonara, aber ohne Zugabe von Schweinebacke oder Bauchspeck. Wenn Sie Amalfi-Zitronen bekommen, umso besser, aber eine gute, pralle, ungewachste normale Zitrone oder eine aus dem Garten tut es auch.

Für 4 Personen:

1 unbehandelte Amalfi-Zitrone
150 g geriebener Pecorino
2 Bio-Eier (Größe M)
320 g Bucatini
natives Olivenöl extra
1 große Handvoll Basilikumblätter, grob zerpfückt
Meersalzflocken
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Mit einem Zestenreißer oder einer scharfen Reibe so viel Schale von der Zitrone abreiben wie möglich. Zur Seite stellen. Die Hälfte der Zitrone auspressen, dabei Kerne entfernen. Es wird etwa 1 EL Saft benötigt. Ebenfalls zur Seite stellen.

110 g vom geriebenen Pecorino in eine Schüssel geben und die Eier hinzufügen. Gründlich zu einer glatten Paste verquirlen. Zur Seite stellen.

Die Bucatini gemäß der Packungsanweisung in ausreichend Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind – weich, aber noch *al dente* –, eine kleine Tasse Kochwasser abnehmen und dann die Nudeln abgießen.

Ein paar Schuss Olivenöl in einer sehr großen Pfanne erhitzen und die abgetropfte Pasta hineingeben. Bei niedriger Temperatur mit dem Großteil der Basilikumblätter und eine Prise Salz 1 Minute erwärmen und alles gründlich vermischen. Die Ei-Käse-Mischung sowie den Zitronensaft hinzufügen, gründlich umrühren und den Herd ausschalten. Noch 30 Sekunden ruhen lassen, dabei umrühren und alles mit etwas von dem Nudelwasser glatt rühren.

Auf vorgewärmte Teller geben, mit den restlichen Basilikumblättern, dem restlichen Pecorino, der Zitronenschale und etwas Pfeffer bestreuen und servieren.





HASELNUSS-BAISERS

Brutti ma buoni

Wie der italienische Name sagt, sind diese Kekse nicht besonders schön, ja sogar »hässlich«, schmecken aber gut. Der Trick bei der Zubereitung besteht darin, die rohe Baiser-Masse einfach auf das Backblech fallen zu lassen, damit das Ergebnis unregelmäßig aussieht und die Kekse in Größe und Form variieren. Unterliegen Sie nicht der Versuchung, sie zu formen, sonst sind sie nicht hässlich genug.

Für ca. 24–30 Kekse:

5 Bio-Eiweiß (Größe L)

1 gestrichener TL Vanilleextrakt

200 g feiner Zucker

300 g gemahlene Haselnusskerne

Das Eiweiß und den Vanilleextrakt in einer großen Schüssel aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Ein Drittel des Zuckers hinzufügen und ein paar Minuten weiter schlagen. Ein weiteres Drittel des Zuckers dazugeben und weiter schlagen, bis sich Spitzen bilden. Dann den restlichen Zucker dazugeben und weiter schlagen, bis die Spitzen steif werden und die Masse baisierartig ist.

Die gemahlene Haselnüsse in eine andere Schüssel geben und ein Drittel der Baiser-Masse unterrühren, bis alles zu einer glatten Masse vermischt ist. Dann die restliche Baiser-Masse vorsichtig unterheben. Nicht rühren, damit nicht zu viel Luft hineingerät. Den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel die Haselnuss-Baiser-Masse auf die Bleche geben, dabei diese mit einem Finger vom Löffel streichen. Nicht vergessen, ungleichmäßig ist hier die Vorgabe, nicht hübsch geformt.

Etwa 30 Minuten backen und dann prüfen, ob die Kekse goldbraun sind. Noch etwas im Ofen lassen, wenn sie noch zu hell aussehen, sie dürfen aber auch nicht zu braun werden.

Herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und mit einem Kaffee oder als Dessert mit Vanilleeis genießen.



»BRUTTO IST BELLISSIMO.
DAS PERFEKTE KOCHBUCH
FÜR ALLE, DIE DIE ECHTE
TOSKANISCHE KÜCHE LIEBEN.
EINFACH GENIAL.«

Stanley Tucci

Brutto ma buono: *hässlich, aber gut*

*Russell Norman präsentiert einfache florentinische
Rezepte für alle, die gerne kochen. Ehrlich, herzlich
und authentisch ist BRUTTO eine Liebeserklärung
an die echte Küche einer der schönsten Städte Italiens.*

Russell Norman

BRUTTO

Die echte Küche aus Florenz

320 Seiten, ca. 250 Abb., 18,3 x 27,1 cm

Hardcover, offene Fadenbindung

€ [D] 49,99 • € [A] 51,40 • sFr. 65,00

ISBN: 978-3-95961-851-9

Bestellnr.: 61851

WG: 454

ET: 18.10.2023