



Emiko Davies

Bàcari e Cicchetti ★★★★★

55 köstliche Kleinigkeiten aus der venezianischen Küche

Aus dem Englischen von Lisa Heilig

Christian 2022 · 240 S. · 34.99 · 978-3-95961-690-4

Als Erklärung, um was es geht, genügt hier der Untertitel des Buches. Eine sprachliche Erläuterung findet man natürlich im Buch. Insgesamt kann man die ersten dreißig Seiten des Buches als eine kurzgefasste historische und kulinarische Geschichte von Venedig bezeichnen. Hier nur ein knapper Abschnitt:

Venedigs Küche ist einzigartig auf der italienischen Halbinsel – raffiniert und doch einfach. Sie ist Erbe des enormen Reichtums und der kulturellen Einflüsse der Republik Venedig. Einst unbekanntes Zutaten wie Zucker aus Syrien und Ägypten, Trocken- und Zitrusfrüchte, frittierte Süßspeisen aus Persien, Gewürze aus Indien und Indonesien, später auch norwegischer Stockfisch und Mais aus der Neuen Welt sowie türkischer Kaffee wurden unter dem Einfluss wohlhabender Kaufleute zum festen Bestandteil der kulinarischen Kultur der Lagunenstadt. (S. 15)

Bleiben wir kurz bei dem Stichwort Stockfisch, bei dem einem klar wird, dass Stockfisch und viele andere Zutaten in der deutschen Provinz nicht immer so leicht zu haben sind. Ihm ist ein ganzes Kapitel gewidmet, wo es auch um den Unterschied zwischen Baccalà und Stockfisch geht, genauer um den *Baccalà mantecato*. (S. 42ff.) Ein Blick ins Internet zeigt, dass Stockfisch relativ leicht zu bekommen ist, und schon steht den im Buch enthaltenen Rezepten nichts mehr entgegen: *Baccalà fritto*, *Baccalà al pomodoro*, *Baccalà alla Vincentina*... Über die im Buch genannten Bezugsquellen (S. 226–229) kommt man zu weiteren Angaben. Wie man sieht, sind die Großstädter im Vorteil, für Berlin, Frankfurt, Hamburg, München, Stuttgart werden einige Adressen genannt.

Von Vorteil wäre eine Reise nach Venedig, wenn man es sich erlauben kann. Im Anhang steht eine kleine Liste kleiner Restaurants, wo man vor Ort diese Köstlichkeiten und kleinen Gerichte testen kann. Meine Frau und ich waren vor einigen Jahren in Venedig, wo wir, nach einer kurzen Orientierungszeit, solche Restaurants fern von den Touristenströmen fanden und z. B. sehr leckerere *Seppie al nero* (Tintenfisch in der eigenen Tinte) genießen konnten. Das Rezept steht im Buch (S. 166f.), zeigt aber, dass die Zubereitung dieser Speisen meist nicht ganz einfach ist: „Wenn Sie ganze Tintenfische besorgen konnten und die Tinte aus dem Tintensack nutzen wollen, sollten Sie beim Vorbereiten der Tintenfische vorsichtig umgehen, um den Tintensack nicht einzustechen.“ Selbst über die Polenta, die vielen Lesern sicher vertraut ist, erfährt man, dass man sie falsch oder richtig rühren kann. (S. 50) Dazu ist wieder ein historisches Kapitel eingefügt: „So kam das ‚Türkenkorn‘ nach Venedig“. (S. 54)



Andere Rezepte sind ganz einfach, z. B. gegrillte Scampi (S. 66), panierte Zucchinaler (S. 143). Auch unter den Süßspeisen, von denen es einige gibt, findet man einfache Rezept, z. B. Mascarponecreme (S. 209); für Zairas Früchtekuchen (S. 218f.) braucht man dagegen etwas Erfahrung in der Küche. Hier noch einige Rezepte, bei denen Ihnen sicher das Wasser im Mund zusammenläuft: *Moscardini col sedano* (Baby-Oktopus mit Sellerie), *Polpette di baccalà* (Kabeljaukroketten), *Tondini di formaggio* (Ausgebackene Käsetaler) oder der leckere Brotkuchen (*Pinza di pane*).

Buon appetito!