



Anna del Conte

Geheimnisse meiner italienischen Küche Der Rezept- und Geschichtsschatz einer fast 100-jährigen Nonna

a.d. Italienischen von Manuela Schomann

Ars Vivendi 2022 · 328 S. · 34.00 · 978-3-7472-0413-9 ★★★★★

In der Tat: Anna del Conte ist fast hundert: 1925 wurde sie in Mailand geboren. Als Au-pair kam sie nach England und ist dort geblieben. Dass die Mailänder Küche für sie immer noch von Bedeutung ist, merkt man immer in diesem Buch. Wichtig ist, was sie ganz zu Beginn ihrer Einführung schreibt:

„Jedes Kapitel ist einer bestimmten Zutat oder einer Gruppe von miteinander verwandten Zutaten gewidmet. Ich habe dazu die meiner Meinung nach wichtigsten Zutaten ausgewählt. In jedem Kapitel finden Sie dazu Rezepte, bei denen die entsprechende Zutat entweder die Hauptrolle spielt oder dem Gericht eine besondere Note verleiht.“ (S. 10)

Ein Beispiel aus dem Kapitel zum Essig: Die „Lammschulter süßsauer“ wird in einer Marinade aus 150 ml Weinessig zusammen mit anderen Zutaten mindestens 4 Stunden lang eingelegt. Ausprobieren. Schmeckt köstlich!

Man kann nach diesen Zutaten auswählen. Man kann sich aber auch ganz frei ein leckeres italienisches Menü zusammenstellen. Die Gnocchi oder Nudeln kann man z. B. mit einer „Salsa al Gorgonzola“ servieren (aus dem Käse-Kapitel, S. 192). Die bereits genannte Lammschulter könnte als Hauptgang gereicht werden. Eine andere Möglichkeit wäre ein „Osso buco“ nach Mailänder Art (S. 228). Traditionell reicht man dazu ein „Risotto giallo“ (ein gelbes Risotto). Aber vielleicht probiert man auch mal ein „Risotto al limone“, also ein Zitronen-Risotto. Der Mann der Autorin war skeptisch, „für ihn klang es ziemlich blass und fade. Aber schon nach dem ersten Löffel war er überzeugt“. (S. 44)

Das Buch hat natürlich auch einige Fischrezepte zu bieten, z. B. ein „Bündel aus Seeteufel und gegrillter Paprika“. Anna del Conte schreibt dazu: „Als ich dieses Rezept ausprobierte, aber keinen ersten Gang dazu gekocht hatte, legte ich einfach ein paar gedämpfte Kartoffeln rund um den Fisch, damit das Gericht sättigender war.“ (S. 124) Etwas trocken, denken Sie vielleicht. Stimmt nicht. Durch den Paprika wird das vermieden. Eine geeignete Nachspeise findet man auch in diesem Buch. In der Erdbeerzeit etwa „Erdbeeren und Orange“ (S. 225), mit einem süßen Moscato schmeckt das ausgezeichnet. Oder ein „Bavarese di mascarpone“. Als Aromazutat empfiehlt die Autorin 3 EL Amaretto, möglich ist aber auch stattdessen ebenso viel Grand Marnier.

Das gefällt mir an diesem Buch: Anna del Conte nennt zu den meisten Rezepten Variationen, bei denen man sich nach dem eigenen Geschmack richten kann. Ganz zu Beginn erzählt sie auch, was in einer italienischen Speisekammer sein muss. (S. 16f.) Wenn Olivenöl, dann muss es natürlich eine ausgezeichnete Sorte sein.



Am Ende des Buches findet man einige Standardrezepte: für Hühner- und Fleischbrühe, Gemüsebrühe, Bechamelsauce u. a. Anna de Conte rät:

„Lassen Sie sich von meinen Rezepten inspirieren und probieren Sie eigene Kreationen aus, ganz nach Ihrem Geschmack. Wenn Sie erst einmal ein Gefühl dafür entwickelt haben, wie Sie einem Gericht eine echte italienische Note verleihen, brauchen Sie, zu meinem Bedauern, kaum mehr meine Unterstützung.“ (S. 10)

Mindestens so genussvoll wie die von ihr vorgestellten Gerichte sind die von ihr immer wieder eingefügten Kommentare und Geschichten. Machen Sie doch mal einen italienischen Abend für Ihre Freunde. In diesem Buch finden Sie dazu viele Anregungen.