

MARIA LUISA KANN NICHT ANDERS

Von Platterbsen, weißen Trüffeln und einer Messerspitze Wahnsinn

Ein Koch-Bilder-Lese-Buch aus Umbrien

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**

Für meine Mama.

In meinem Kochen gibt es einige grundlegende Werte, die tief in meinem Denken und Handeln verwurzelt sind: die Verwendung frischer Produkte, die Achtung vor der Tradition des Landes und Liebe in allem, was ich tue.

All das habe ich von meiner Mutter gelernt. Sie war eine sehr schöne und lebendige Frau, der die Worte und das Leben der Teresa von Kalkutta sehr viel bedeutet haben. Von ihr habe ich die wunderbare Kunst des Kochens erlernt. Sie hat mir die regionale Küche und ihre vielen kleinen Geheimnisse gezeigt. Von ihr habe ich gelernt, dass Zufriedenheit im Einfachen und in der Bescheidenheit zu finden sind. Meine Mutter hat mir beigebracht, mit dem Herzen zu kochen und zu leben.

Ich hüte all das wie ein wunderbares persönliches Geschenk.

Danke

Maria Lusía

TEXTE Judith Stoletzky

BILDER Justyna Krzyżanowska

REZEPTE Maria Luisa Scolastra



*Maria Luisa Scolastra,
Küchenchefin der
Villa Roncalli, erklärt
ihre filosofia – mit dem
größten Vergnügen.*

prefazione [prefat'tsio:ne] f

DAS VORWORT

Die verschwindende Trennung von Arbeit und Vergnügen ist schon oft besprochen und auch beklagt worden – aber nur von denen, die nicht vollkommen in ihrer Arbeit aufgehen, die nicht erleben, was Verschmelzung, Besessenheit oder, ganz altmodisch, Berufung ist.

Dieses Buch verdankt der mangelnden Trennung von Arbeit und Vergnügen seine Existenz. Wenn auch auf profanerer Ebene: Maria Luisa Scolastras Restaurant in der Villa Roncalli befindet sich in der Nähe einer exzellenten italienischen Buchdruckerei. Diese steht in Foligno bei Perugia, wo schon 1482 die Erstausgabe der Göttlichen Komödie gedruckt wurde. Hin und wieder muss man mit der Druckerei über Farben und Formate, Einbände, Leimsorten, Papierqualitäten, Zwiebelfische, Hurenkinder, Blaustichigkeiten oder mehrfarbige Kapitalbändchen sprechen, und das am besten vor Ort. Die Entfernung nach Deutschland ist aber glücklicherweise zu groß, um sie an einem Tag zweimal zurückzulegen, und so kam es, dass der Verleger das Vergnügen hatte, nach der Arbeit bis in die Nacht hinein in Maria Luisa Scolastras Restaurant zu Abend zu speisen und im Traum Arbeit mit nach Hause zu nehmen: ein neues Buch über eine besessene Köchin, über ihre klassische umbrische Küche und über ihre *filosofia*, die sich in einem Satz zusammenfassen lässt: „*Ich koche, also bin ich.*“

sommario [som'ma:rio] *m*

DER INHALT

DIE KÖCHIN 14

DAS KOCHBUCH NR. 11.592 18

DIE HEILIGE SCHRIFT 21

DER WAHNSINN 30

DIE ZEIT 40

DAS LAND 46

DER GARTEN 56

DIE VILLA 72

DER HAUSHEILIGE 86

DIE GEISTER 90

DIE PLATTERBSE 92

DIE TRÜFFEL 96

DAS BROT 102

DAS SALZ 108

DAS OLIVENÖL 112

DAS FETT 124

DIE KOHLENHYDRATE 130

DIE SCHWEINCHEN 134

DIE RINDER 140

DIE LINSEN 152

DER FRÜHLING 158

DER SOMMER 212

DER HERBST 264

DER WINTER 326

DER IDEALE GAST 380

DIE LEUTE 387

DER TEO 402

DIE ZUFRIEDENHEIT 404

DER DANK 408

DIE REZEPTÜBERSICHT 414

DAS IMPRESSUM 420

la cuoca ['kuo:ka] f

DIE KÖCHIN

Maria Luisa Scolastra repräsentiert die dritte gastronomische Generation der Familie. Schon Großmutter und Mutter haben ein Restaurant geführt. Zuletzt im nicht allzu fernen Spello und die Kochkünste von Maria Luisas Mama Sandra werden noch heute gerühmt. Die Leidenschaft von Maria Luisas Vater Angelo galt schon immer dem Fleisch und seine Expertise ist amtlich. Er ist ein angesehenes Mitglied der *Accademia Italiana della Cuccina*, und den Vorsitz über alles, was in der Villa Roncalli mit Fleisch zu tun hat, hat er auch heute.

1982 wurde die Villa Roncalli gekauft und vier Jahre lang renoviert. Die Familie zog von Spello nach Foligno um, weil sie ihren Gästen nicht nur einen Tisch, sondern auch ein Bett anbieten wollte. Das scheint ein geradezu zwingender Gedanke, denn von einem Ort, an dem kulinarische Genüsse so intensiv wie bei den Scolastras gepflegt werden, entfernt man sich nicht gern. Auch heute wollen viele Gäste nicht nur zum Abendessen bleiben, sie wollen sich tagelang durch Luisas Künste futtern.

Zunächst sah es gar nicht so aus, dass Luisa die gastronomische Tradition fortsetzen würde. Es zog sie in die Ferne. Sie wollte reisen und Sprachen lernen und wer sie kennenlernte und Künstler war, wollte sie malen oder in Marmor meißeln. Ein verständliches Verlangen, denn Luisa ist eine schöne Frau, daran haben die Jahre nichts geändert. Doch dann hat Luisa sich entschieden, lieber keine weltreisende Muse zu werden, und darüber sind wir sehr froh. Mit 17 folgte sie dem Wunsch der Eltern, im Restaurant in Spello mitzuarbeiten. Aber nicht als Doppelspitze an den Töpfen! Das war allein Mamas Revier! Also absolvierte Luisa erst einmal eine Ausbildung zum Sommelier und eine weitere zur Bäckerin und Konditorin. Ihren unvergleichlich charmanten Umgang mit Gästen musste ihr ohnehin niemand beibringen, und so wurde sie später die hoch qualifizierte, charmante Gastgeberin der Villa Roncalli. Sie selbst charakterisiert sich jedoch ganz uncharmant so: kompromisslos, kontrollbesessen, extrem streng und absolutistisch. Klingt ein wenig, als

hätte sie das von Mama gelernt ... „*Eine große Küchenbrigade? Um Himmels willen! Viele Leute in der Küche machen mich nervös. Mit anderen Köchen zusammen ein Restaurant führen? Unvorstellbar!*“ Sie versteht sich als Autorin eines Gerichts, und wenn es gelingt, dann ist es ein Werk, ein Original, das ihre Signatur trägt. Deshalb macht sie auch alles selbst. Vom Brot über die Pasta, den Essig, die Saucen und die Desserts. Sie baut Gemüse selbst an, hält eigene Hühner und kennt Erzeuger und Lieferanten persönlich. Wie sollte sie sonst die Kontrolle über die Qualität behalten? Sie kocht mit großem Ernst und allen Sinnen und der Aufwand, den sie auf ganz selbstverständliche Weise betreibt, ist riesig. Wenn sie fünf Töpfe für einen Teller braucht, dann ist das eben so. Es gibt auch keinen Unterschied, ob 30 Personen bewirtet werden oder eine. Sie findet, das ist sie dem Material, dem Gast und auch sich selbst schuldig.

Ihre Mutter, zu der sie ein sehr enges Verhältnis hatte, träumte immer von einem eigenen Kochbuch. Sandra Scolastra starb jedoch vollkommen unerwartet im Alter von nur 59 Jahren. In der Küche. Eine halbe Stunde zuvor hat Luisa noch mit ihr gesprochen. Von einer Minute auf die andere war es nun Luisa, die allein in der Küche war.

Inzwischen sind 11 Jahre vergangen. Maria Luisas Freude darüber, dass wir ein Buch über sie machen wollen, ist ohne Worte. Auch wenn sie dafür ein paar Leute in der Küche aushalten muss. Auch wenn Maria Luisa zu Lebzeiten ihrer Mutter in der Küche nicht das Regiment führte. „*Was ich kann*“, sagt sie, „*habe ich von ihr gelernt.*“ Maria Luisa verwendet unzählige Rezepte ihrer Mutter – natürlich auf ihre eigene Weise. Sie ist glücklich, dass der Wunsch ihrer Mutter doch noch in Erfüllung geht. Und sie weiß auch, dass ihre Mutter weiß, was wir hier treiben, denn sie schaut uns – in der Küche jedenfalls – ganz gern dabei zu.



*Zur Beurteilung der Qualität ihrer
eigenen Küche bedient sich Maria
Luisa empfindlicher Instrumente:
Nase, Hände, Augen, Zunge.*

*Alle Hände voll zu
tun zu haben macht
Maria Luisa mehr
als nur glücklich.*





Nichts überlässt Maria Luisa dem Zufall, weshalb sie auch das Brotbacken selbst in die Hand nimmt. Mit selbst angesetzter Mutterhefe, versteht sich.

*Bei Maria Luisa gehört
Parmigiano Reggiano nur
selten auf ein Gericht, aber
um so häufiger schon bei
der Zubereitung hinein.*



la cicerchia ['tʃitʃer'ki:a] f

DIE PLATTERBSE

Nicht nur für Menschen ist der Aufstieg aus einfachen Verhältnissen in bessere Kreise schwierig. Auch für manch ein Lebensmittel. Aufgrund ihres sozialgeschichtlichen Hintergrundes als Armenspeise rümpft der gemeine Gourmet seine hoch getragene Nase also ganz allgemein über Hülsenfrüchte, und das nicht erst zum Zeitpunkt der viel beschriebenen Folgen, die ihr Verzehr schon mal haben kann.

Der gemeine Gourmet hat aber auch noch nicht die Bekanntschaft mit Luisas *zuppa di legumi* gemacht und außerhalb Umbriens ist es ganz besonders unwahrscheinlich geworden, die Platterbse (*Lathyrus sativus*) kennenzulernen. Von dieser erstaunlichen Verwandten unserer Gartenwicke soll hier im Speziellen die Rede sein und an sie wollen wir mal ganz entschieden eine Ode singen. Eine, dass dem gemeinen Gourmet die Ohren rasseln! Die Platterbse ist ein Schatz, ernährungsphysiologisch sowieso, denn sie hat mit all ihren Hülsenfruchtschwestern, den herrlichen Linsen, den fabelhaften Bohnen und den netten Gartenerbsen, den hohen Gehalt an leicht verdaulichem Eiweiß gemein. Dabei ist sie unfassbar bescheiden und wächst sogar auf Böden, für die sich selbst eine Distel zu fein wäre, und sie blüht noch dazu sehr hübsch und sehr blau dabei. Sie ist eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt und wegen ihrer Anspruchslosigkeit in Dürrezeiten oft das einzige Nahrungsmittel gewesen. Es wundert nicht, dass sie auch auf kargen äthiopischen, indischen und südspanischen Speisezetteln stand. Auch die Rheinländer, die Bayern und die Sachsen haben die Platterbse kultiviert. Sie haben Brot aus ihrem Mehl gebacken, Suppen daraus gekocht und in alten Naturheilbüchern empfiehlt sich die Platterbse gegen Schwindsucht, was auch ihre Eignung als Mastfutter erklärt. Trotz ihrer Anspruchslosigkeit und großen Verbreitung ist sie jedoch inzwischen fast ausgestorben. In Umbrien ist sie jedenfalls gerettet. Es ist auch der Liebe Maria Luisas zur uralten Platterbse zu verdanken, dass sie in dieser Region eine Renaissance in traditionellen, alten Gerichten erlebt. Das Früchtchen sieht aus wie eine Mischung

aus Linse und plattgehauener Kichererbse. Zu einer klar definierten Körperform konnte sie sich nicht durchringen. Mal ist sie rund wie der Mond, mal gleichen ihre Umrisse eher einem allerersten, unbeholfenen Hülsenfrucht-Entwurf der Schöpfung. Sie schmeckt wie eine Mischung aus Linse und Kichererbse, doch das wäre eine unzureichende, geradezu platte Beschreibung. Die Platterbse schmeckt leiser und vornehmer. Trockener. Sie schmeckt nach großer Hitze, nach Windstille, verdorrtem Gras und nach Wüste. Mineralisch. Staubig. Wie ein guter Riesling. Aber das merken eben nur feine Zungen.

Maria Luisa macht aus der historischen Hülsenfrucht gern eine Art Püree, ihre berühmte *passatine*. Auf diese Weise bereitet die sanfte Platterbse zuweilen einem etwas steifen, trockenem, aber interessanten Herrn ein Ehebettchen. Er ist ein Seelenverwandter, der ihre Erfahrung großer Trockenheit teilt: Es ist der Stockfisch. In diesem Zusammenhang scheint es umso passender, dass der Platterbse, wie erstaunlichen vielen Gewächsen in Umbrien, aphrodisierende Kräfte nachgesagt werden, und findige Hobbykulturwissenschaftler wollen darin einen Zusammenhang mit dem alten Brauch sehen, duftende Gartenwicken in Brautsträube zu flechten. Im Deutschen heißt die Platterbse auch Kicherling. Auch da ließen sich sicher weitere Zusammenhänge herstellen.

Hierzulande bekommt man Platterbsen eher nicht, sie sind in keinem Supermarkt gelistet, aber ein gewisser bundesweit operierender Feinkosthändler, der auch einen Onlinehandel betreibt, hat sie. Italienische Feinkostgeschäfte, die wissen, was sie tun, haben sie auch. Besser noch: nach Umbrien reisen und nach *cicerchie* fragen. Wussten Sie übrigens, dass man den Ertrag von Hülsenfrüchten nach dem Gewicht von 1.000 Körnern berechnet? Wenn Sie mal jemand fragt, was 1.000 Kicherlinge wiegen, müssen Sie in Zukunft nicht mehr hilflos mit den Achseln zucken, sondern können geradeheraus antworten – zwischen 135 und 560 Gramm.

le ricette [ri'tʃette] *pl*

DIE REZEPTE

risotto avvolto nella foglia di bieta con ragù bianco di coniglio al finocchietto, lenticchie, pomodorini e timo limonato

MANGOLD-RISOTTO-PÄCKCHEN MIT KANINCHENRAGOUT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Kaninchenfleisch

40 g Lardo (ital. Speck)

2 Zweige wildes Fenchelkraut

Salz und Pfeffer

ca. 16 EL Olivenöl

2 Zweige Rosmarin

1 Zweig Salbei

20 g schwarze Pfefferkörner

150 ml Weißwein

1,4 l Gemüsebrühe

100 g braune Linsen (z. B. Castelluccio)

90 g Zwiebeln

120 g Staudensellerie

2 Zweige Zitronenthymian

60 g Schweinebacke

400 g Risottoreis

50 g Butter

100 g Parmesan, gerieben

8 große Mangoldblätter

150 g Datteltomaten

1 Zweig Oregano

Weinempfehlung

**Sangiovese Selezione
del Fondatore, Castello
delle Regine, Umbrien**

Kaninchenfleisch mit Lardo und wildem Fenchel spicken, salzen und pfeffern.

Fleisch mit 6 EL Olivenöl, 1 Rosmarinzwig, Salbei und Pfefferkörnern in einen Bräter geben. Im 180° heißen Backofen insgesamt 40 Minuten braten. Nach 20 Minuten mit Weißwein ablöschen, 400 ml Gemüsebrühe zugießen und fertig schmoren. Anschließend das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Bratensaft durch ein Sieb gießen, dabei auffangen und beiseitestellen.

Inzwischen die Linsen nach Packungsanweisung bissfest garen. Vom Kochwasser ca. 100 ml auffangen und beiseitestellen. Zwiebeln schälen und klein hacken. Staudensellerie putzen, waschen und fein schneiden.

1 l Brühe erhitzen. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Staudensellerie, je 1 Rosmarin- und Zitronenthymian-Zweig, die Hälfte der gekochten Linsen und die Schweinebacke andünsten, mit dem Linsenkochwasser ablöschen. Reis zugeben und glasig andünsten. Nach und nach immer nur so viel heiße Brühe zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Mit einem Kochlöffel gelegentlich rühren. Der Reis ist fertig, wenn er bissfest gegart ist. Zum Schluss Butter, Parmesan, Kaninchenfleisch und 4 EL Bratensaft untermischen.

Mangoldblätter blanchieren. 4 Mangoldblätter in wenig heißem Olivenöl warm halten. Die übrigen Blätter in Streifen schneiden. Datteltomaten waschen und klein würfeln. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Mangoldstreifen, Tomatenwürfel, 1 Oreganozweig und die übrigen Linsen darin kurz andünsten. Den Reis in die warmen Mangoldblätter wickeln.

Etwas Bratensaft auf die Teller geben. Mangoldpäckchen darauflegen. Mit der Linsen-Tomaten-Mischung und dem übrigen Zitronenthymian anrichten. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.



zuppa di ortaggi autunnali con galletti e scorfano al finocchietto

HERBSTLICHE GEMÜSESUPPE MIT PFIFFERLINGEN UND DRACHENKOPFFILET

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

80 g getrocknete Kichererbsen

grobes Meersalz

100 g Porree

2 Drachenkopffische (ca. 500 g)

2 Kartoffeln

360 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

70 g Staudensellerie

100 g rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

25 g Schweinebacke am Stück

1 Lorbeerblatt

3 Zweige Rosmarin

60 g Parmesan, gerieben

200 g Pfifferlinge

1 EL Essig

1 TL Pfefferkörner

1 Zweig wildes Fenchelkraut

150 g Datteltomaten

Weinempfehlung

**Bianco Breg Anfora,
Gravner, Friaul**

Die Kichererbsen 12 Stunden in lauwarmem Wasser mit 1 EL grobem Meersalz einweichen, anschließend abgießen.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Anschließend blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Fische waschen, putzen, filetieren und entgräten. Karkassen aufbewahren.

Kartoffeln schälen. Mit Kichererbsen 1 Stunde in kochendem Wasser mit 100 ml Olivenöl garen, evtl. salzen und pfeffern. Kartoffeln herausnehmen und klein würfeln. Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, dabei 100 ml Kochsud auffangen.

Staudensellerie waschen, putzen und entfädeln. Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen, alles klein schneiden. Mit Porree und Schweinebacke in einer Pfanne in 100 ml heißem Olivenöl 10 Minuten andünsten. Karkasse und Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten weiterdünsten.

Kichererbsen in 50 ml Olivenöl mit 1 Rosmarinzwig und gewürfelten Kartoffeln andünsten. Salzen und pfeffern. Alles zum Gemüse geben. Karkasse, Lorbeer, Rosmarin und Schweinebacke entfernen. Alles mit Parmesan im Mixer zu einer sämigen Suppe pürieren. Das beiseitegestellte Kichererbsenwasser unterrühren.

Die Pilze gründlich putzen. Essig, 1 EL grobes Salz, 1 Knoblauchzehe, Pfefferkörner und 20 ml Olivenöl aufkochen, Pilze 5 Minuten darin ziehen lassen. Unter fließend kaltem Wasser 2 Minuten abkühlen und gut abtropfen lassen.

Pilze in einer Pfanne mit 50 ml Olivenöl, 2 Rosmarinzwiegen erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets mit dem Fenchelkraut in 40 ml Olivenöl zuerst auf der Hautseite anbraten, dann wenden und fertig braten. Tomaten waschen und klein schneiden. Fisch salzen und pfeffern, Tomaten zugeben und kurz mitbraten.

Die Suppe in Suppentellern anrichten. Nach Belieben Lorbeerblätter in die Mitte legen und je 1 Fischfilet mit Tomatenstückchen darauflegen. Pfifferlingen dazugeben und nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.





suprema di coscia di faraona alle castagne con tortino di patate e funghi porcini

PERLHUHN MIT KASTANIENSAUCE UND KARTOFFEL-STEINPILZEN-TÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Perlhuhn
600 g Esskastanien
50 g Zwiebel (z. B. Tropea)
2 Knoblauchzehen
30 g Staudensellerie
150 ml Olivenöl
60 g Speck
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei
Salz und Pfeffer
80 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe
80 g Wiesenchampignons
1 Zweig wildes Fenchelkraut
1 Lorbeerblatt

Kartoffel-Steinpilz-Törtchen

4 mittelgroße Kartoffeln
Salz
350 g Steinpilze
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
80 ml Olivenöl
50 g Butter
Pfeffer
100 g Parmesan, gerieben

Weinempfehlung

**Amarone della Valpolicella Mazzano,
Masi, Venetien**

Perlhuhn putzen, waschen, trocken tupfen. Erst die Keulen von der Brust, dann die Brust vom Knochen lösen. Karkassen zerkleinern. Die Kastanien im Ofen rösten. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen. Sellerie waschen, putzen. Zwiebel und Sellerie klein schneiden. In einem Bräter 100 ml Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Speck, Sellerie, 1 durchgepresste Knoblauchzehe, je 1 Rosmarin- und Salbeizweig und Karkasse andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten. Mit 50 ml Rotwein ablöschen, 250 ml Gemüsebrühe zugießen und weitere 20 Minuten köcheln lassen. 300 g geröstete Kastanien schälen. Pilze putzen und klein würfeln. Beides in den Bräter geben und weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen; wenn nötig noch etwas Gemüsebrühe zugießen. Am Ende der Garzeit die Karkasse, Speck, Rosmarin und Salbei entfernen und den Rest im Mixer fein pürieren. 50 ml Olivenöl erhitzen. Perlhuhnschenkel und -brüste mit 1 Knoblauchzehe, je 1 Rosmarin- und Salbeizweig, Fenchelkraut und Lorbeer anbraten, salzen und pfeffern. 30 ml Rotwein zugießen und einkochen lassen, restliche Gemüsebrühe zugießen und das Fleisch fertig garen. Keulen 40 Minuten und Perlhuhnbrüste 15 Minuten garen. Auf Tellern mit der Kastaniensauce und Kartoffeltörtchen (**Zubereitung unten**) anrichten. Mit den übrigen gerösteten Kastanien garnieren.

Kartoffel-Steinpilz-Törtchen

Kartoffeln schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser vorsichtig in ca. 10 Minuten garen, damit sie nicht zerbrechen. Geputzte Steinpilze in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze mit Knoblauch und 2 Thymianzweigen in 50 ml Olivenöl und Butter anbraten. Salzen und pfeffern. Kartoffelscheiben auf der Arbeitsfläche in 4 Portionen auslegen, mit Parmesan bestreuen, mit Pilzscheiben belegen und mit Thymianblättchen bestreuen. Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Kartoffeln und Parmesan abschließen. Die Törtchen mit restlichem Olivenöl beträufeln. Auf Backpapier legen und im 180° heißen Ofen 10 Minuten backen.



torta paradiso con mousse al cioccolato e rhum

PARADIESTÖRTCHEN MIT SCHOKO-MOUSSE UND VANILLE-NUSS-SAUCE

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

100 g Butter, weich

120 g Zucker

150 g Bitterschokolade

100 ml Milch

5 g Vanillezucker

4 Eier, getrennt

200 g Mehl

25 g Backpulver

50 ml Rumlikör

Schokoladen-Mousse

370 g Bitterschokolade

270 g Eiweiß

200 g Zucker

50 ml Rumlikör

200 g Sahne

Vanille-Nuss-Sauce

½ Vanilleschote

150 g Milch

100 g Sahne

150 g Haselnusskerne, fein gehackt

6 Eigelb

70 g Zucker

Weinempfehlung

Marsala Morsi di Luce,

Floria, Sizilien

Butter und Zucker cremig schlagen. Schokolade hacken und mit der Milch über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und die Butter-Zucker-Mischung und Vanillezucker einrühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mit dem Holzlöffel weiterrühren und dabei nach und nach das gesiebte Mehl, Backpulver und den Likör unterrühren, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen. Den Eischnee unterheben. Eine runde Tortenform (ca. Ø 35 cm) buttern und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form füllen und im 160° heißen Ofen 20 Minuten backen.

Teig aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. 8 Kreise (à Ø 5 cm) ausstechen und beiseitelegen. Den übrigen Teig mit Mousse (**Zubereitung unten**) bestreichen und weitere Kreise ausstechen.

Auf jedem Teller 2 bis 3 Lagen Mousse-Kreise zu einem Türmchen schichten, mit den beiseitegelegten Kreisen abschließen. Vanille-Nuss-Sauce (**Zubereitung unten**) auf die Teller geben und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladen-Mousse

Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Schokolade vom Herd nehmen. Likör sowie Eischnee vorsichtig unterheben, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Schokomasse heben. 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

Vanille-Nuss-Sauce

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Beides mit Milch, Sahne und Haselnüssen aufkochen. Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Milch-Nuss-Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Milch unter ständigem Rühren in dünnem Strahl zu der Eigelbcreme gießen und weitere 10 Minuten über dem Wasserbad aufschlagen. Die Sauce darf nicht kochen. Über Eiswasser kalt schlagen.

indice delle ricette ['inditʃe delle ri'tʃette] m

DIE REZEPTÜBERSICHT

A nis-Mandel-Plätzchen mit Zitrusaroma	376
Apfel-Zimt-Törtchen mit Kaki-Sauce	325
Aprikosen-Törtchen mit weißer und dunkler Schokoladensauce	258
Artischocken-Safran-Lasagne	193
Auberginenauflauf mit Tomatensauce und Pesto	220
Ausbackteig für das Gemüse	220
B asilikumsauce	242
Baccalà	347
Bayerische Kaffeeccreme	320
Birnen-Zimt-Küchlein mit Vinsanto-Sauce	263
Blumenkohlsauce	276
Borlotti-Suppe mit Sellerie-Flan und Parmesan-Meringue	280
Brot, Käsebrot	339
Brot mit Nüssen und Rosinen	341
Brustenga di patate	363
Bunter Brotsalat mit Prosciutto	222
C alamari, gefüllt	241
Cannoli	181
Cappelletti in Suppe mit Gobbi und Huhn	348
Carpaccio aus Schwertfisch	234
Crème caramel mit Maronen-Schokoladen-Creme	314
Crostata	207
D icke-Bohnen-Gemüse	177
Dinkel-Gemüse-Salat	234
Drachenkopffilet mit Gemüsesuppe	292
Dunkle Schokoladensauce	259
E is	211
Entenkeulen mit karamellisierten Trauben, Rappa-Sauce und Kartoffelpüree	298
Entrecote mit Kürbis-Risotto	307
Erbsen-Cannoli	181
Espressocreme	207
F enchelsalat	189
Frischer Thunfisch mit Auberginen und Sauce aus gelber Paprika	233
Frittata al tartufo nero	354
Frittiertes Rindfleisch	181
G ebackene Kartoffelscheiben	173
Gefüllte Calamari mit Sepia-Gnocchetti und Basilikumsauce	240
Gefüllte Zucchiniblüte	190
Gekräuterte Lammkeule mit Romanesco-Sauce und roten Zwiebeln	313
Gelbe Paprikasauce	233

Gemüse-Salat **234**
 Gemüsesauce **237**
 Gemüsesuppe mit Hülsenfrüchten und Spaghetti **285**
 Gemüsesuppe mit Pfifferlingen und Drachenkopffilet **292**
 Gewürzter Speck **251**
 Gnocchetti mit Sepia-Tinte **241**
 Gnocchi mit weißer Trüffel und Käsesauce **286**
 Gobbi-Suppe mit Huhn und Cappelletti **348**
 Gratinierte Jakobsmuschel mit Thymian und Porree **248**
 Grissini **335**
Herbstliche Gemüsesuppe mit Pfifferlingen und Drachenkopffilet **292**
 Herbe Kakaosauce **366**
 Hummer mit Dicken Bohnen und süß-sauren Zwiebeln **177**
Jakobsmuscheln mit Graupen-Zucchini Blüten auf einem Porreebett **245**
 Jakobsmuscheln mit Thymian und Porree **248**
Kaffee-creme **320**
 Kaffee-Soufflé mit Rumcreme und Kakaosauce **366**
 Kakaosauce **366**
 Kaki-Sauce **325**
 Karamell **314**
 Karamell-Aprikosen **258**
 Karamell-Eis **211**
 Karamellsauce **211**
 Kartoffel-Brustenga **363**
 Kartoffelnocken **363**
 Kartoffelpüree mit Entenkeule **298**
 Kartoffelscheiben **173**
 Kartoffel-Steinpilzen-Törtchen **303**
 Käsebrötchen **339**
 Käsesauce **286**
 Kastaniensauce **303**
 Kirschen-Parfait **261**
 Konditorcreme **208**
 Küchlein aus Birnen **265**
 Kürbis-Risotto **307**
Lamm-Innereien **189**
 Lammkarree mit offener Artischocken-Safran-Lasagne **193**
 Lammkeule mit Romanesco-Sauce und roten Zwiebeln **313**
 Lamm mit Safran-Paprika-Risotto **251**
 Lasagne, offen **193**

indice delle ricette ['inditʃe delle ri'tʃette] *m*

Lauwarmer Sommergemüse-Nudelsalat mit Schweinelende und Thunfischsauce	253
M angoldgemüse und -sauce	254
Mangold-Risotto-Päckchen mit Kaninchenragout	174
Mangoldsauce	254
Maria Luisas Strudel mit Orangensauce	371
Maronen-Schokoladen-Creme	314
Meringue aus Parmesan	280
Mit Rindfleisch gefüllter Staudensellerie und Blumenkohlsauce	276
Möhrensuppe mit Zucchini Blüten und Ricotta-Nocken	230
Mutterhefe	333
N ocken aus Ricotta	230
Nudelsalat mit Sommergemüse	253
Nuss-Rosinen-Brot mit Honig	341
O rangensauce	371
P aprikasauce	233
Paradiestörtchen mit Schoko-Mousse und Vanille-Nuss-Sauce	319
Parfait aus Kirschen	261
Parmesan-Meringue	281
Parmesanwaffel	297
Pastateig	170
Perlhuhnbrust mit Wildspargel und Spargelsauce	182
Perlhuhn-Galantine mit Raviolo und Ratatouille-Sauce	197
Perlhuhnkeule mit Mangoldgemüse und -sauce	254
Perlhuhn mit Kastaniensauce und Kartoffel-Steinpilzen-Törtchen	303
Pesto	221
Petersfisch auf Gemüsesauce mit Zucchini streifen	237
Pinienkern-Crostata mit Espressocreme	207
Pizza mit Zucchini Blüten, Zucchini, Minze und Kirschtomaten	185
Pizzoccheri mit Steinpilzen und Tomaten	291
Pizzoccheri	291
Platterbsen-Pürre	347
Plätzchen mit Anis und Mandeln	376
Polenta mit Wirsingrouladen mit Rindfleischfüllung	357
Porreebett	245
R agout von Lamm-Innereien mit warmem Fenchelsalat	189
Rappa-Sauce	298
Ratatouille-Sauce	199
Raviolo	198
Ricotta-Nocken	230
Rinderfilet mit buntem Radicchio, Kaiserlingen und Rotweinsauce	308

Rindfleisch im Staudensellerie **276**
 Rindfleisch-Wirsingrouladen und Polenta **357**
 Risotto **174**
 Risotto mit Entrecote, Kürbis und warmem Steinpilzsalat **307**
 Risotto mit Safran und Paprika **251**
 Rocciata di Maria Luisa **371**
 Romanesco-Sauce **313**
 Romanesco-Spaghetti mit Spiegelei und schwarzer Trüffel **353**
 Rosmarin-Platterbsen-Pürre mit Stockfisch **347**
 Rotweinsauce **308**
 Rouladen mit Rindfleischfüllung **357**
 Roveja-Suppe mit Scampi und Zucchini **227**
 Rührei mit Leimkraut, getoastetem Brot, Schweinebacke und Schnittlauch **169**
 Rührei mit schwarzer Trüffel **354**
 Rumcreme **366**
 Safran-Paprika-Risotto mit Lamm und Steinpilzen **251**
 Salat aus Dinkel und Gemüse **234**
 Salbei-Wacholder-Sauce **358**
 Scampi **227**
 Schokoladensauce **259**
 Schokoladen-Mousse **319**
 Schokosauce **259**
 Schweinefilet in Salbei-Wacholder-Sauce mit Wirsing-Kartoffel-Stampf **358**
 Schweinefilet mit Auberginen und gefüllter Zucchini-Blüte **190**
 Schweinelende mit lauwarmem Sommergemüse-Nudelsalat **253**
 Schwertfisch-Carpaccio mit lauwarmem Dinkel-Gemüse-Salat **234**
 Selbst gemachte Erbsen-Cannoli mit frittiertem Rindfleisch **181**
 Sellerie-Flan **281**
 Sepia-Gnocchetti **241**
 Sirup **261**
 Sommergemüse-Nudelsalat **253**
 Soufflé mit Rumcreme und Kakaosauce **366**
 Soufflé mit Bayerischer Kaffee-creme **320**
 Spaghetti mit Gemüsesuppe **285**
 Spaghetti mit Romanesco-Speck **353**
 Spargelsauce **182**
 Spinatsauce mit frischem Oregano **173**
 Spinat-Soufflé mit gebackenen Kartoffelscheiben und Spinatsauce **173**
 Staudensellerie mit Rindfleisch **276**
 Steinpilzen-Törtchen **303**

indice delle ricette ['inditʃe delle ri'tʃette] *m*

Steinpilzsalat	307
Stockfisch	342
Stockfisch mit Rosmarin-Platterbsen-Püree	347
Strudel mit Orangensauce	371
Süß-saure Zwiebeln	177
Suppe aus Borlotti	280
Suppe aus Roveja	227
Suppe mit Drachenkopffilet	292
Suppe mit Gobbi, Huhn und Cappelletti	348
Suppe mit Sellerie-Flan	280
Tagliatelle mit Wildspargel und gekochtem Ei	170
Taube mit Kartoffelnocken	363
Thunfisch mit Auberginen und Sauce aus gelber Paprika	233
Thunfischsauce	253
Tomatensauce	220
Torta della nonna	208
Törtchen aus Äpfeln und Zimt	325
Törtchen aus Kartoffeln und Steinpilzen	303
Trauben-Vinsanto-Sauce	263
Trüffel auf Romanesco-Speck-Spaghetti mit Spiegelei	353
Trüffel auf Rührei	354
Trüffel mit Gnocchi	286
Vanille-Karamell-Eis mit Waffelkekse	211
Vanille-Nuss-Sauce	319
Vinsanto-Sauce	263
Wacholder-Sauce	358
Wachteln mit Fenchel-Blumenkohl und Pilzen auf Parmesanwaffel	297
Waffelkekse	211
Walnuss-Soufflé mit Bayerischer Kaffeeccreme	320
Warme Apfel-Zimt-Törtchen mit Kaki-Sauce	325
Warmer Steinpilzsalat	307
Weißbrot mit Mutterhefe	333
Weißer Schokoladensauce	259
Weißer Trüffel mit Gnocchi	286
Wirsing-Kartoffel-Stampf	358
Wirsingrouladen mit Rindfleischfüllung und Polenta	357
Zucchiniblüte, gefüllt	190
Zuppa inglese mit Torta della nonna	208
Zwiebeln süß-sauer	177



MARIA LUISA KANN NICHT ANDERS

So kocht eine Besessene. Radikal saisonal. Radikal regional. Ohne Kompromisse. Die Köchin Maria Luisa Scolastra meint es sehr ernst mit der Qualität und sie kocht buchstäblich für ihr Leben gern. Mit viel Gemüse, Unmengen von Kräutern, vergessenen, feinen Hülsenfrüchten und Fleisch und Fisch in der Rolle, die Fleisch und Fisch in Umbriens reicher Cucina povera gebührt: wenig, aber vom Feinsten.

Wunderbar altmodisch. Moderner denn je. Maria Luisa kennt jeden einzelnen Olivenbaum, aus dessen Früchten ihr Öl gepresst wird. Die Linsen stammen von einem eigenen Feld, und wenn es im November nach weißen Trüffeln duftet, dann kommt der Duft nicht aus einer Flasche mit Trüffelöl, sondern von echten weißen Trüffeln, die in der Nacht zuvor noch an einer geheimen Stelle geschlafen haben. Das Fleisch in ihren Töpfen stammt von Tieren, die ein überglückliches, vielleicht sogar wildes Leben führen durften, bis sie ihnen in der Küche der Villa Roncalli die letzte große Ehre erweist.

Nehmen Sie sich Zeit für dieses Buch. Am besten ein Jahr. Sie werden beim Nachkochen der Gerichte den klaren umbrischen Frühling, den heißen Sommer, den sanftmütigen Herbst und den üppigen Winter auf der Zunge spüren, auch in der heimischen Küche. Auch wenn Sie nicht ganz so besessen sind wie Maria Luisa.

TEXTE Judith Stoletzky

BILDER Justyna Krzyżanowska

REZEPTE Maria Luisa Scolastra

ISBN 978-3-938100-67-7