

## Filo d'Olio

# Brot und Blumenkohl

Wir predigen in dieser Kolumne gern die einfache Küche. Wer gute Produkte hat, braucht derer nicht viele, um ein gutes Mahl zuzubereiten. Dem Leser ist jedoch sicher schon aufgefallen, dass eine solche Einfachheit ihre Schwierigkeiten birgt. Nämlich die Beschaffung dieser Produkte.

In dieser Ausgabe machen wir es Ihnen leicht...

*Juri Gottschall und Mercedes Lauenstein*



Die besten italienischen Rezepte sind nicht immer die ansehnlichsten. In der sogenannten Cucina povera spielen Eintöpfe mit Saisongemüse und Brot eine wichtige Rolle. Die Ölqualität bestimmt, ob aus dem Armeleutegericht ein Luxussschmaus wird.

Ein hervorragendes Olivenöl haben Sie als treuer Merum-Leser natürlich allzeit parat. Aber einen Stracchino oder Puntarelle beispielsweise muss man erst einmal besorgen. Dabei kennen auch wir Tage, an denen man froh ist, es abends überhaupt noch in einen Laden zu schaffen, der mehr als Zigaretten und Rubbellose verkauft.

Was also Anständiges essen, wenn der Supermarkt an der Ecke in fünf Minuten schließt, der Kühlschrank leer und der Hunger groß ist?

Wir sagen: *Fette con cavolo*. Ein würziger, deftiger Broteintopf aus nichts anderem als Weißbrot von vorgestern, Blumenkohl, Knoblauch, Rotweinessig und kräftigem Olivenöl. Gutes Olivenöl und altes Weißbrot haben Sie, den Rest kriegen Sie selbst im geplündertsten Supermarkt, denn Blumenkohl ist nie ausverkauft. Klingt Ihnen bei aller Liebe zu unspektakulär? Sie werden sich wundern, was passiert, wenn Sie die Zutaten erst mal wie beschrieben miteinander vermengt haben. Dieses Gericht ist ein sehr gutes Beispiel für die endlosen Möglichkeiten, aus dem Altbekannten Neues zu machen und vermeintlich Langweiliges in Spektakuläres zu verwandeln.

Ob *Fette con cavolo* übrigens tatsächlich der offizielle Name dieses aus der Toskana stammenden Gerichts ist, weiß niemand so genau. Ebenso wenig ist klar, ob es überhaupt jemals eine größere Popularität erreicht hat. Sicher ist nur, dass der toskanische Koch Andrea Boscagli es bei seiner Großmutter in Siena in den 1950er Jahren bekam und sehr liebte. Bis heute kocht er es in seinem kleinen Münchner Ladenlokal *Vini e panini* für seine Gäste. Seit er das Rezept für die *Fette con cavolo* seiner Großmutter vor einigen Jahren an uns weitergegeben hat, gehört es zu den Standards in unserer Küche. Und zwar sommers wie winters, denn *Fette con cavolo* wärmt im Winter heiß aus dem Topf und erfrischt im Sommer kalt aus dem Kühlschrank.

Ein bisschen erinnert dieses Gericht an die berühmte *Pappa al pomodoro*, den toskanischen Brotbrei aus altem Weißbrot, Knoblauch, Tomatensugo und kräftigem Olivenöl. Gut möglich also, dass Andreas Großmutter eines Winters angesichts der raren frischen Tomaten und des stattdessen wuchernden Kohls im Garten einfach umdisponiert und die fehlende Säure der Tomaten kurzerhand durch Rotweinessig ersetzt hat.

So gehts: Man nehme in etwa soviel altes Weißbrot, wie man Blumenkohl hat und schneide es in Scheiben. Sie können natürlich auch frisches Weißbrot nehmen und es toasten. Man reibe nun die wahlweise harten oder knusprigen Scheiben von beiden Seiten großzügig mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe ein. Währenddessen koche man den Blumenkohl in reichlich gesalzenem Wasser weich. Er sollte noch nicht zerfallen, aber auch nicht allzu bissfest bleiben. Wir wollen ihn schließlich gleich hemmungslos zerdrücken und da stört eine zu feste Konsistenz.

Wichtig: Das Kochwasser des Blumenkohls unbedingt vollständig aufheben, es dient uns als Brühe. Wer es gedankenverloren doch abgegossen hat, ersetzt es einfach durch eine leichte Gemüsebrühe oder auch pures, heißes, gesalzenes Wasser. Man schichte nun die Brotscheiben und den mit der Gabel grob zerteilten Blumenkohl wie eine Lasagne in einer ausreichend großen Schale: Eine Schicht Brot, eine Schicht Blumenkohl, eine halbe Kelle des aromatischen Blumenkohl-Kochwassers, damit das Brot aufweicht. So verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Zum Schluss wird ein guter Schuss besten Rotweinessigs dazugegeben und außerdem sehr großzügig Olivenöl über das Werk gegossen. Um das noch einmal zu betonen: Das Olivenöl kann hier gar nicht scharf und kräftig genug sein, denn auch davon lebt das Rezept. Dann: Zwei Löffel nehmen und mit gekreuzten Händen anfangen, die Schichten in der Schale zu vermengen, bis ein grober Brei daraus geworden ist. Die finale Konsistenz ist Geschmackssache. Lediglich grob vermengt sieht das Gericht präsentabel aus, die Wahrheit ist aber, dass es umso besser schmeckt, je zerdrückter es ist. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und wenn nötig auch noch etwas Rotweinessig abschmecken. Im Winter kann man sich mit der noch dampfenden Schale hervorragend ans Fenster setzen und sehnsüchtigen Gedanken an die Toskana nachhängen, im Sommer macht sich das Ganze auch als eine Art kalter Brotsalat gut. Einfach am Vorabend zubereiten, über Nacht in den Kühlschrank und am nächsten Tag den Mittagshunger unterm Sonnenschirm damit stillen. Und nicht vergessen: Egal, wieviel Olivenöl schon in einem Gericht enthalten ist, erst ein erneuter Filo d'Olio darüber rundet das Mahl final ab.

### Filo d'Olio

So nennt man den feinen Faden Olivenöl, mit dem Olivenöliebhaber die Nudeln auf dem Esstisch adeln, und das Gemüse danach, natürlich auch das Fleisch, die Polenta, die Eintöpfe und den Risotto sowieso. ... und beim Warten auf die Pasta das Brot. Im Editorial des diesjährigen Merum Taschenführers Olivenöl stand zu lesen: „Es ist Aufgabe von Merum, Sie, liebe Leser, nicht nur zum Kauf der besten Olivenöle anzuregen, sondern Ihnen auch zu zeigen, wie reich ein kulinarisches Leben mit Olivenöl sein kann.“ Dieser Verpflichtung möchten wir mit der Rubrik Filo d'Olio nachkommen.

Wer könnte uns die schönsten Seiten der italienischen Kulinariik und die zentrale Rolle des Olivenöls besser näherbringen als Mercedes Lauenstein und Juri Gottschall, die beiden Splendido-Macher ([www.splendido-magazin.de](http://www.splendido-magazin.de))? Für Merum gestalten sie die Rubrik Filo d'Olio und schüren die Lust auf das Nachkochen einfacher, italienischer Rezepte und auf gutes Olivenöl.

am