

Filo d'Olio

Feuer und Flamme

Eine Creme aus geräucherter Aubergine, Knoblauch, Pecorino, Olivenöl und Minze,
die sich wie Seide um Spaghetti legt

Furi Gottschall und Mercedes Lauenstein



Da soll noch mal einer sagen, man brauche in Zeiten von Induktion keinen Gasherd mehr: Wer dieses Rezept ohne offene Flamme zubereitet, verpasst das Beste. Zum einen bereitet es eine große archaische Freude, direkt im offenen Feuer zu kochen und eine gewisse Lagerfeueratmosphäre in der Küche zu verbreiten. Zum anderen bezieht diese Creme aus dem butterweich gegarten Auberginenfleisch ihren Reiz aus jenem köstlichen Raucharoma, das nun einmal nur durch das Verbrennen der Schale entsteht. Keine Sorge: Das aromatisierte Fleisch bleibt dabei unversehrt. Es wird aus der verbrannten Schale gehoben und weiterverarbeitet. Genauso gute Arbeit wie eine Herdflamme leisten auch der Grill oder die Glut einer Feuerschale. Der Einsatz eines herkömmlichen Ofengrills ist zwar sehr viel weniger atmosphärisch, zur Not aber auch funktional.

Manch einen mag das Raucharoma übrigens an die naheöstliche Vorspeise Baba Ganoush erinnern, bloß dass es sich bei unserer Version um eine Pastasauce handelt und statt Sesampaste die köstlichen Aromen von Pecorino in das Auberginenfleisch hineinschmelzen. Unter Zugabe von reichlich Olivenöl und etwas stärkehaltigem Pastakochwasser entsteht so eine herrliche Creme, die sich beinahe wie Seide um die Pasta legt. Das Ganze dauert kaum zwanzig Minuten und eignet sich damit bestens für ein schnelles Mittag-, Abend- und generelles Lieblingsessen.

Beim Einkauf der Aubergine ist wie immer auf beste Qualität zu achten, die Haut der Auberginen sollte prall und glänzend sein und die Auberginen sollten leicht quietschen, wenn sie sich berühren. Was den Pecorino angeht, darf frei gewählt werden, er sollte nur nicht zu jung sein, da er dann nicht die nötige Aromenkraft mitbringt, die dieses Gericht verlangt. Außerdem lässt sich ein gereifter Pecorino leichter zu feinem Käsemehl verarbeiten und bringt so auch etwas bessere Schmelzeigenschaften mit. Ein guter Pecorino romano ist genauso empfehlenswert wie gut gereifte sardische oder sizilianische Varianten. Ein Käse aus Sizilien passt natürlich insofern besonders gut zu diesem Gericht, als dass Sizilien immerhin die italienische Region mit der größten Auberginentradition ist und auch die restlichen Zutaten des Gerichts sehr sizilianisch anmuten.

Die Schale der Aubergine rundherum mit dem Messer einstechen, damit sie unter Einwirkung der Hitze nicht platzt und das Gemüse sodann als Ganzes auf die offene Flamme des Gasherds legen. Je nach Größe der Aubergine innerhalb von etwa zehn Minuten immer mal wieder wenden, bis sie rundherum vollständig verbrannt ist, etwas in sich zusammengefallen aussieht und die verkohlte Haut schon leicht abzublättern beginnt. Auberginen mit einer Zange vom Feuer nehmen und mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden. Nun erst einmal ausdampfen lassen.

Währenddessen gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Spaghetti hineingleiten lassen. Das Innere des

nun etwas abgekühlten Auberginenfleischs samt Kernen herauslösen, in eine kleine Schüssel geben und vorerst beiseitestellen. Frische Minze fein hacken und den Pecorino auf der feinsten Seite einer Vierkantreibe zu sehr feinem Pulver reiben. Beides ebenfalls beiseitestellen.

In einem kleinen Topf nun Olivenöl erwärmen und bei nicht allzu starker Hitze fein gehackten Knoblauch darin andünsten. Er soll keine Farbe bekommen und nicht allzu sehr durchgaren. Das Auberginenfleisch hinzugeben und kurz gemeinsam garen lassen. Nun das Gemüse unter Zugabe von etwas stärkehaltigem Pastakochwasser mit einer Gabel zerdrücken, so dass sich die Zutaten zwar gut miteinander verbinden, die Struktur des Auberginenfleischs aber noch an einigen Stellen zu erkennen ist. Den geriebenen Pecorino unter Rühren in der Creme schmelzen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, wenig Salz, der frischen Minze sowie je nach Geschmack und Vorhandensein auch mit einer Prise geräuchertem Paprikapulver abschmecken. Dessen leicht bittersüße und rauchige Noten fügen sich sehr gut in die Gesamtkomposition. Die Spaghetti abgießen, wenn sie noch al dente sind. Dabei ein gutes Glas Pastakochwasser aufheben, um damit gleich eventuell die Konsistenz der Creme noch etwas nachzujustieren. Die Spaghetti und die Auberginencreme gut vermengen. Auf dem Teller erneut mit einem großzügigen Filo d'olio versehen und sofort servieren.

Filo d'Olivo

So nennt man den feinen Faden Olivenöl, mit dem Olivenöliebhaber die Nudeln auf dem Esstisch adeln und das Gemüse danach, natürlich auch den Fisch, das Fleisch, die Polenta, die Eintöpfe und den Risotto sowieso ... und beim Warten auf die Pasta das Brot.

Mercedes Lauenstein und Juri Gottschall (splendido-magazin.de) gestalten die Rubrik Filo d'Olivo und schüren die Lust auf das Nachkochen einfacher, italienischer Rezepte und auf gutes Olivenöl.

am