

## Filo d'Olio Was für ein Paar

Tomate und Pfirsich in einem Salat – kann das gut gehen? Sehr sogar.

*Juri Gottschall und Mercedes Lauenstein*



Ein Naturgesetz, das seinen Namen verdient, lautet ja: Was zur gleichen Zeit reif ist, schmeckt auch gut zusammen. Das gilt für Fave-Bohnen und jungen Pecorino, für Artischocken und Erbsen, für grüne Bohnen und Frühkartoffeln. Und es gilt für – Achtung! – Tomaten und Pfirsiche. Tomaten und Pfirsiche? Zugegeben, das klingt gewagt – aber warum eigentlich?

Man ist es irgendwie gewohnt, die dominante Tomate als süß-herbe Fruchtkomponente für sich stehen zu lassen, sie höchstens mal mit geschmackstragender Burrata, Mozzarella oder diversem Gartengrün zu servieren. Eine solche Grande Dame einem in seiner prallen Fruchtigkeit ebenbürtigen, aber viel süßeren Pfirsich an die Seite zu stellen, fühlt sich frech an, irgendwie unerhört, geradezu respektlos. Man fürchtet, die Tomate könnte sich mit ihren krautigen Blattaromen erheben und gegen die tropische Süße des Pfirsichs protestieren.

Doch, man schmecke und staune: Das genaue Gegenteil ist der Fall. Tomate und Pfirsich harmonieren wie ein unverhofftes Liebespaar. Die Tomate berauscht sich an des Pfirsichs fröhlicher Süße, und der Pfirsich erlebt durch die pikante Gemüsenote der Tomate einen aufregend herben Ausgleich. Das ergibt zusammen eine Vollmundigkeit der Güteklasse „Ab jetzt bitte jeden Sommer“.

Den idealen Rahmen für ihr allsommerliches Wiedersehen finden Tomate und Pfirsich in einem einfachen Salat. Auch die Anwesenheit von frischem Basilikum und einem mittlereiften Parmigiano Reggiano hat sich dabei als extrem förderlich erwiesen, sowie die Garnitur mit einem guten, sommergrasigen Olivenöl und einem winzigen Hauch Rotweinessig.

Wie immer gilt: Augen auf beim Lebensmittelkauf. Es versteht sich von selbst, dass das Rendezvous nur dann ein denkwürdiger Erfolg wird, wenn alle Beteiligten in bester Verfassung sind. Tomate und Pfirsich müssen intensiv duften und möglichst viel Aroma versprechen. Im Zweifel also lieber zu den per se aromatischeren Kirschtomaten greifen. Und statt eines möglicherweise mehlig-faden Pfirsichs lieber zur meist etwas verlässlicheren, reifen Nektarine. Auch sogenannte Berg- oder Weinbergpfirsiche – jene erst seit wenigen Jahren im konventionellen Handel erhältlichen und etwas plattgedrückt aussehenden Pfirsiche – sind oft eine sichere Bank, genauso wie ihre Nektarinenvariante mit glatter Haut.

Im Sommer wäre es natürlich verlockend, Obst und Gemüse gekühlt zu verzehren. Leider ist es aber weder dem Aroma von Tomaten noch dem von Pfirsichen besonders zuträglich, wenn man sie tagelang im Kühlschrank aufbewahrt. Deshalb sei empfohlen, Tomate und Pfirsich nach dem Einkauf unbedingt und grundsätzlich bei Zimmertemperatur aufzubewahren und den Salat dann ebenfalls ungekühlt zuzubereiten und zu genießen. Wer das Ganze trotzdem leicht gekühlt genie-

ßen möchte, stelle den Salat lieber nach der Zubereitung einmal für eine gute Stunde in den Kühlschrank. Dabei das garantiert luftdichte Abdecken nicht vergessen, sonst schmeckt der Salat später – wie leider alles, was man ohne Abdeckung in den Kühlschrank stellt – nach einer wenig delikaten, aber sehr ausgewogenen Mischnote des Kühlschranksinhalts.

Doch nun zum Werk: Pfirsich und Tomate gut waschen und mit einem sauberen und geruchlosen (weichspülerfreien) Handtuch trocken tupfen – denn nie vergessen: Es gibt nichts Traurigeres als verwässerte Salate. In gleich große Stücke schneiden – wie groß, bleibt dem eigenen Rustikalitätsbedürfnis überlassen. In eine Schale geben und Basilikum darüber zupfen. Den Parmigiano Reggiano entweder zu groben Spänen hobeln oder mit dem Parmesanmesser kleine Brocken von dem Käsestück wegbrechen und zu den restlichen Zutaten streuen. Am harmonischsten fügt sich hier übrigens ein zwischen 18 und 24 Monate junger Parmigiano Reggiano ein. Großzügig mit Olivenöl und nur einem zarten Hauch Rotweinessig anmachen. Um das ideale Mischverhältnis abzuschmecken, den Rotweinessig und das Olivenöl vorab in einer kleinen Schale mit einer Gabel verschlagen, bis eine homogene Emulsion entstanden ist. Salz braucht es nicht. Wenn die Früchte süß und aromatisch genug sind, reicht die Salzigkeit des Parmigiano Reggiano völlig aus für die perfekte Aromenbalance. Das Dressing über den Salat geben und alles vorsichtig durchheben. Falls gewünscht noch kurz kühlen. Anschließend gleich servieren und auf dem Teller noch mit einem finalen Filo d'olio garnieren. Dazu etwas geröstetes Weißbrot reichen.

### 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 letztjährigen 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 kommen wir mit der Rubrik Filo d'Olio nach.

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