

Filo d'Olio
**Samtige Suppe,
 grün und grün**

Die grünen Noten von erntefrischem Olivenöl passen unglaublich gut zu den scharfen Aromen einer Vellutata aus grünem Kohlgemüse.

Juri Gottschall und Mercedes Lauenstein



In der Splendido-Küche werden eigentlich aus Prinzip keine pürierten Suppen serviert. Der Begriff „Cremesuppe“ ist uns ein ähnliches Gräuel wie die daran geknüpften Kindheitserinnerungen: Stundenlang auf runden Geburtstagen entfernter Verwandter in vergilbten Landgasthöfen herum sitzen müssen und überlegen, wie man das aromatisch wie optisch völlig egalisierte Etwas im Suppenteller am elegantesten verschwinden lassen könnte.

Wenn wir hier also eine einfarbige Suppe vorschlagen, für deren Verzehr man keinen einzigen Zahn mehr braucht, muss sie wirklich verdammt gut sein. Unsere Liebe zu ihr haben wir über Umwege entdeckt, als wir auf einem Spiegel ebendieser Vellutata einige mit Ricotta gefüllte Tortelli anrichten wollten. Die Vellutata schmeckte uns jedoch auch ohne die frische Pasta so überraschend gut, dass wir sie seither regelmäßig kochen, sobald beim Gemüsehändler im Winter die ersten Bund Schwarzkohl und Cima di Rapa auftauchen. Die beiden winterlichen Kohlsorten ergänzen sich hervorragend, die Vellutata schmeckt aber auch sehr gut, wenn man nur eines der beiden Gemüse verwendet.

Am besten schmeckt die Suppe, wenn das erste erntefrische Olivenöl der Saison eingetroffen ist und sich die grünscharfen Noten beider Komponenten zum Superlativ potenzieren – ein Aromenfest mit alljährlichem Wiederholungspotenzial.

Und überaus gesund ist das Ganze auch noch. In einem einzigen Teller dieser Köstlichkeit dürften mehr gesunde Inhaltsstoffe stecken als in jedem überbeuerten grünen Smoothie. Ein klarer Fall für das Prädikat „Immer schon Superfood“.

Es reicht, zur Suppe etwas geröstetes Weißbrot zu servieren. Aber auch ein Laib guter Pecorino in der Mitte des Tisches ist sicher nicht verkehrt. Natürlich kann man es auch wie wir einst machen und die Vellutata nur als köstlichen Spiegel unter frisch geformten Ricotta-Tortelli anrichten. Wir bleiben jedoch dabei, dass diese Suppe durchaus eine Hauptrolle verdient.

Aber an die Arbeit: Jeweils einen schönen Bund Schwarzkohl und Cima di rapa besorgen. Die Blätter sollten straff und knackig sein. Schwarzkohl bekommt man in Deutschland in den Wintermonaten mittlerweile in jedem Bioladen, für Cima di Rapa (oft auch als Stängelkohl verkauft) braucht man mancherorts noch immer einen besser sortierten Gemüsehändler. Aber es geht ja, wie gesagt, auch problemlos ohne. Außerdem eine Stange Lauch und ein paar schön gelbfleischige, festkochende Kartoffeln einkaufen.

Von der Cima di Rapa nur die holzigsten Stellen ihres Strunks entfernen und diese entsorgen, alles andere kann man essen. Die Schwarzkohlblätter hingegen sollte man jeweils von ihren etwas zähen Mittelsehn befreien. Das geht recht unkompliziert, in dem man jedes Blatt mit einer Hand am dickeren Ende festhält und mit der anderen Hand das Blattwerk vom Stiel abstreift. Die nackten Stiele entsor-

gen. Blätter beider Kohle grob hacken und beiseitestellen. Auch den Lauch seines Strunks entledigen, außerdem die oft etwas trockenen äußeren Blätter abziehen. Die so präparierte Stange in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Altes Weißbrot würfeln (oder in Ermangelung desselben entweder frisches Brot toasten oder im Ofen austrocknen lassen).

In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Lauch darin sanft anbraten. Er sollte keine Farbe bekommen, aber schön weich geraten, etwa so, wie man Zwiebeln langsam schmelzen lässt. Dann die gewürfelten Kartoffeln dazugeben, etwas mitgaren lassen und schließlich auch die Kohlblätter und das Brot in den Topf geben. Mit etwas Gemüsebrühe oder Wasser behutsam angießen. Die Flüssigkeit sollte gerade ausreichen, um das Gemüse zu garen, es sollte den Kohl aber nicht vollständig bedecken, weil die Vellutata sonst später zu wässrig wird. Lieber mit zu wenig Wasser oder Brühe anfangen und im Zweifel später nachgießen. Salzen und pfeffern und gut zwanzig Minuten auf sanfter Hitze unter gelegentlichem Rühren vor sich hin köcheln lassen. Mit einem guten Mixer danach den Topfinhalt zu einem feinen Brei pürieren. Je nach Potenzial des Mixers kann man die Suppe danach auch noch einmal durch ein feines Sieb drücken, damit sie ihrem samtigen Namen auch wirklich alle Ehre macht. Final abschmecken und eventuell vor dem Servieren erneut erwärmen. Auf dem Teller mit einem großzügigen Filo d'olio schmücken und jeden Löffel der grünen Aromenvielfalt genießen.

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 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'Olio und schüren die Lust auf das Nachkochen einfacher, italienischer Rezepte und auf gutes Olivenöl.

am