

## Filo d'Olio Zwiebel-Schmelz

Die Zwiebel als Protagonistin im Nudelgericht? Ja, bitte!

Vor allem, wenn es sich dabei um jene zuckersüßen Exemplare aus Tropea handelt.

*Juri Gottschall und Mercedes Lauenstein*



Nichts gegen Gasgrill und Pizzaofen im Garten, aber wieso erzählt einem nie jemand von der Anschaffung einer riesigen, über offenem Feuer baumelnden Pfanne? In solchen Geräten lässt sich eine mindestens so große Bandbreite an Open-Air-Gerichten für eine Gesellschaft kochen wie mithilfe der beiden ersteren. Zum Beispiel eine Spaghettata. Eine was? Ach so, hier die offizielle italienische Definition: Una gustosa mangiata di spaghetti in allegra compagnia – der köstliche Verzehr von Spaghetti in fröhlicher Gesellschaft. Klingt nach dem perfekten Partykonzept? Finden wir auch.

Das Rezept für die in diesem Text vorgestellte Spaghettata stammt aus dem kalabrischen Hochsommer. Wenn die berühmten süßen Tropea-Zwiebeln zu großen, festen Knollen herangereift sind, ist die Zeit für dieses Gericht gekommen. Das Besondere daran: Die Spaghetti werden nicht in einem separaten Topf vorgekocht und erst gegen Ende ihrer Kochzeit mit der Soße vermischt, sondern von vornherein in der Soße mitgekocht. So verbleibt sämtliche von den Spaghetti ausgehende Stärke im Zwiebelsud und es entsteht ein göttlicher Schmelz. Weil diese Vorgehensweise an das Kochen eines Risotto erinnert, lautet der Titel dieses Gerichts auch „Spaghetti risottati cremosi alla Cipolla di Tropea“. Und natürlich gelingt es auch in einer üblichen Haushaltspfanne auf einem ganz normalen Küchenherd – vorausgesetzt, der Durchmesser der Pfanne entspricht in etwa der Länge eines ausgestreckt daliegenden, getrockneten Spaghettos.

Was wir neben dieser ausreichend großen Pfanne brauchen: Sehr viele und gute, süße, pralle rosafarbene oder rote Zwiebeln, idealerweise natürlich die kalabrischen Cipolle di Tropea Rossa IGP. Sie sind herrlich süß und karamellisieren deshalb besonders gut.

Zuerst die Zwiebeln schälen, halbieren und der Länge nach in eher grobe Streifen schneiden. Wer viel kocht und die Wirkung von Hitze auf Zwiebeln kennt, ahnt es schon: Bitte keinesfalls an Zwiebeln sparen. Zwiebeln verlieren in der Pfanne viel Wasser und schrumpfen auf eine erschreckend geringe Menge zusammen. Es empfiehlt sich, rund doppelt so viele Zwiebeln wie Pasta zu nehmen. Kocht man also für vier Personen 500 Gramm Spaghetti, sollte es dazu schon gut ein Kilo geschälter Zwiebeln sein. Etwas mehr schadet auch nicht.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Eine Peperoncino-Schote hineinwerfen und schon einmal etwas ziehen lassen. Nun die Zwiebeln hinzufügen. Hitze gegebenenfalls etwas herunterdrehen, so dass die Zwiebeln im Öl mehr schmelzen als braten. Sie sollten nicht unbedingt Farbe bekommen, sondern vielmehr ganz allmählich karamellisieren. Damit sie nicht zu schnell Wasser lassen – und auf diese Weise mehr kochen würden als schmelzen und karamellisieren –, auf keinen Fall zu früh salzen. Es dauert sicherlich zwischen fünfzehn und 25 Minuten, bis sie die ideale Konsistenz haben und auf appetitliche Weise zu dunkeln beginnen.

Nun großzügig Wasser angießen. Die Zwiebeln dürfen ruhig darin schwimmen, beinahe als wollte man eine Zwiebelsuppe herstellen. Die demnächst sich dazu gesellenden Spaghetti werden das Wasser sowieso wieder aufsaugen. Doch zuerst noch eine Weile lang so köcheln lassen, bis Öl, Wasser und Zwiebelschmelz sich zu einer supptigen Emulsion verbunden haben. Jetzt mit Salz abschmecken und dann die trockenen Spaghetti hineinlegen.

Wer – was die richtige Wassermenge angeht – unsicher ist, kann sich an die richtige Menge auch nach und nach herantasten, so, wie man es ja auch bei einem Risotto macht, wenn man die Brühe, in unserem Fall brühheißes Wasser, nur schlückchenweise dazugibt. Wichtig ist, dass die Pasta stets von Wasser bedeckt ist, damit sie gleichmäßig garen kann.

Während die Pasta gart, großzügig und sehr fein Käse reiben. Je feiner gerieben, desto besser wird er schmelzen. Ideal und sehr kalabrisch wäre eine Mischung aus verschiedenen gereiften Pecorino-Sorten. Aber auch eine Mischung aus Pecorino und dem in Kalabrien eher ortsfremden Parmigiano Reggiano schmeckt hervorragend. Ist die Pasta fast al dente und drum herum ein schöner, unglaublich sämiger Zwiebelschmelz entstanden, den fein geriebenen Käse dazu geben und alles gut durchschwenken, bis sich Käse und Sud zu einer Creme verbunden haben. Auf Tellern anrichten und mit einem großzügigen Filo d'Olio abrunden.

### 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