

## Filo d'Olio

# Festlicher Wintersalat

Nicht alle Salate gehen als volle Mahlzeit durch, erst recht nicht im Winter.  
Dieser hier schon.

*Juri Gottschall und Mercedes Lauenstein*



Wenn einem im Winter in jedem Laden und auf jedem Markt endlich wieder die verschiedensten Varianten von Radicchio in schönstem Purpur entgegenleuchten, bedarf es einer angemessenen Reaktion. Eine davon wäre der hier beschriebene Salat, in dem die Zichorie auch mal wieder roh zeigen darf, was sie kann.

Wieso „auch mal wieder“? Weil zumindest wir uns unlängst dabei ertappt haben, Radicchio nur mehr gegart zu servieren, nachdem dies in der italienischen Küche zu Recht beliebt und üblich ist: Radicchio im Ofen gebacken und als Contorno serviert, Radicchio in der Pfanne gebraten und mit Pasta vermengt, ins Risotto geworfen und mit Gorgonzola verschmolzen, oder mit Taleggio zwischen die Lasagneblätter geschichtet – alles ausnahmslos köstlich. Doch man sollte darüber nicht vergessen, was das venezianische Gewächs roh zu bieten hat.

Zeit also für einen Wintersalat, dessen Rezept wir einst von der Betreiberin einer kleinen Acetaia bei Modena ans Herz gelegt bekamen. Man ahnt es schon, er enthält also das, neben Olivenöl, zweite große Elixier der italienischen Küche: Aceto Balsamico Tradizionale, das wahre Wunder hinter der zweifelhaften Supermarkt-Ware.

Was die Radicchio-Varietät angeht, empfiehlt sich der lange und im Aroma besonders elegante Radicchio Trevigiano. Natürlich kann man auch variieren oder Radicchio-Sorten mischen. Außerdem lauwarmer, goldgelber und cremig-speckiger Kartoffeln, knusprig gebratene Guanciale-Würfel und das erste scharfe grüne Olivenöl der Saison. Klingt nach nicht viel, aber wie so oft vereinen sich die Zutaten, wenn gut, zu einer kleinen Geschmacksexplosion: das Bittersüße, Knackige vom Radicchio, die zarten nussig-erdigen Aromen der cremigen Kartoffel, der würzig-fette und knusprige Guanciale, die balsamische Süße des Balsamico und die scharfen, grünen Noten des Olivenöls. Ein rustikaler, reichhaltiger Salat also, der es, wenn draußen die Nebelschwaden ums Gemäuer ziehen, sogar mit Eintöpfen aufnehmen kann.

Man überzeuge sich selbst: Festkochende Kartoffeln schälen und in gut gesalzenem Wasser garkochen oder dämpfen. Kartoffeln schlucken viel Salz und wie bei Pasta gilt auch hier: Kocht man sie in unzureichend salzigem Wasser, macht das ganze Gericht weniger Spaß. Nachsalzen kann man zwar immer, aber nie schmeckt es so gut und elegant, wie von vornherein ausreichend gesalzenes Kochgut.

Den Radicchio waschen und gut abtropfen lassen und mit dem sauberen Handtuch trocken tupfen. Die Blätter in etwa auf die gleiche Größe schneiden wie später die geviertelten Kartoffeln. Eine etwas rustikalere Gestaltung tut der Komposition gut, sie passt zu den Zutaten und zum Winter. Auch der Guanciale darf in etwas größere Würfel geschnitten sein, sie ziehen sich beim Braten sowieso noch ordentlich zusammen.

Den gewürfelten Guanciale in eine beschichtete Pfanne geben, von allen Seiten goldbraun und knusprig braten, dann vorerst in eine kleine Schale füllen und etwas abkühlen lassen. Das übrige ausgelassene Fett in der Pfanne ebenfalls aufheben, aber von der Hitze nehmen.

Sind die Kartoffeln gar, abgießen und etwas ausdampfen lassen. Sobald sie nur noch warm, nicht mehr heiß sind, vierteln und mit dem Radicchio und dem knusprigen Guanciale in einer Schale vereinen. Jetzt nur wenige Tropfen des kostbaren Aceto Balsamico Tradizionale darüber geben, dazu je nach Laune auch vom herrlich aromatischen, ausgelassenen Guanciale-Fett und zum Schluss natürlich: großzügig Olivenöl. Genauso servieren und genießen.

### Filo d'Olio

So nennt man den feinen Faden Olivenöl, mit dem Olivenöllibhaber 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](http://splendido-magazin.de)) gestalten die Rubrik Filo d'Olio und schüren die Lust auf das Nachkochen einfacher, italienischer Rezepte und auf gutes Olivenöl.



Wer die Rezepte nachkochen möchte, kann sich die Originalseiten auf unserer Internetseite als PDF ansehen oder von dort herunterladen und ausdrucken: [www.merum.info/filodolio](http://www.merum.info/filodolio). Alternativ können Sie auch den QR-Code einscannen, um zu den Rezepten zu gelangen.

am