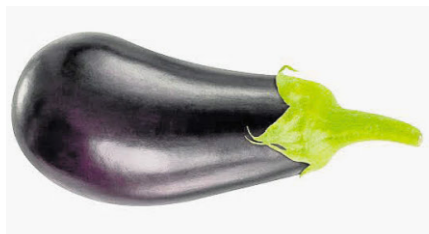


Essen & Trinken

KOCHSTUNDE

REZEPT DER WOCHE



Auberginencreme mit Weidenblättern

Wer bei drei nicht auf den Bäumen ist ... verpasst vermutlich einen kuriosen Schwenk im Trend, Zutaten in der wilden heimischen Natur zu suchen. Die Biologin Karin Greiner hat für ihr Buch „Bäume in Küche und Heilkunde“ (AT Verlag, 29 Euro) 180 Rezepte gesammelt, deren Zutaten von Bäumen stammen. Manches darin klingt erst einmal weniger bekömmlich – Vogelbeer-Balsamico? Eichelkaffee? –, manches ist mit einer Warnung versehen, man möge die Blätter nur in geringen Mengen verwenden, da sonst Magenbeschwerden drohen – wer sich aber vorsichtig herantastet, dem versprechen Greiners Kreationen ganz neue Geschmackserlebnisse. Und vor allem eine spannende Zutatensuche. (alm.)



So geht's

ZUTATEN

- 10–15 junge Weidenblätter
- 500 g Auberginen
- 3 EL Walnüsse oder Haselnüsse, ersatzweise 3 EL Sesampaste (Tahini)
- 3 EL Pflanzenöl
- 3 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Weidenblätter verlesen und fein hacken. Die Auberginen halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen. Bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen rund 30 Minuten garen, bis man mit der Gabel die Schale leicht durchstechen kann. Dann die Auberginen etwas abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus den Schalen holen. Die Nüsse mit dem Öl in einem Mixer sehr fein pürieren. Die übrigen Zutaten beifügen und alles zu einer cremigen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Auberginen lassen sich durch mehliges Kartoffeln, Kürbis oder Karotten ersetzen.



AT VERLAG, GETTY (2)



BERLINER ZEITUNG/MARKUS WÄCHTER (2)

So ein Pani Frattau ist ein richtiges Bauernresteessen, wie es eine sardische Großmutter ihren Enkeln zusammenbrutzeln würde. Vorspeisen wie diese kosten im Vino e Libri 8 bis 13,50 Euro, Pasta 12 bis 16,50 Euro, Pizza 7 bis 12 Euro, Secondi um 24 Euro und Dolci 5 bis 7 Euro.

Der Fluch des Ecklokals

AUFGETISCHT

TINA HÜTTL WAR IM VINO E LIBRI



Irgendwann letztes Sommer, ich war gerade aus den Ferien zurückgekommen, verschwand das Vino e Libri von der Torstraße. Ich hatte in dem Italiener, der sich auf sardische Küche spezialisiert hat und nahe meines Büros lag, im Laufe der Jahre öfters zu Mittag gegessen. Mit einem Mal jedoch war das Vino e Libri verschwunden. Auf der Website erfuhr man nichts, sie blieb weiter funktionstüchtig, sogar mit Menü darauf, aber ohne jeden Hinweis darauf, dass das Restaurant jetzt geschlossen ist.

Typisch Berlin, dachte ich. Vor ein paar Wochen aber sah ich dann, dass das Vino e Libri wieder auferstanden ist – ausgerechnet in dem Ladenlokal an der Ecke Choriner Straße / Zionskirchstraße. Bisher ist noch jeder Laden, der sich dort eingemietet hat, zugrunde gegangen.

Vielleicht erinnern auch Sie sich an den ein oder anderen Text von mir, denn ich habe dieses Ecklokal zu meiner persönlichen Sache gemacht, ich wohne ganz in der Nähe. Ich kann die vielen Restaurants, die ich im Laufe der Jahre beim Renovieren und wieder Abreißen beobachtet habe, nicht mehr aufzählen, und auch nicht die Besitzer, die dieser Laden ruinierte. Umso merkwürdiger ist das, weil alles um dieses Eck herum sich prächtig entwickelt hat, vor allem die umliegenden Restaurants und Hauspreise. Der Standort ist in der Gastronomie extrem wichtig. Dieses Eck jedoch schien mir bisher noch immer den Gegenbeweis anzutreten: Das Ladenlokal liegt eigentlich perfekt, und mit seinen Altbau-Stuckdecken und Fensterfronten ist es auch sehr schön anzusehen.

Zuletzt schrieb ich Ihnen von der Polin, die hier ihr erstes eigenes Restaurant eröffnete und es Landsberger Eck taufte, weil sie in Gorzów Wielkopolski, früher einmal Landsberg an der Warthe, aufgewachsen ist. Mit guter polnischer Küche wollte sie überzeugen. Sie hielt knapp ein Jahr durch.

Nun aber hege ich mehr Hoffnung, weil mit dem Vino e Libri ein gestandener Gastronom einzieht, der schon be-

wiesen hat, dass er ein Restaurant führen kann. Bei meinem Besuch erfahre ich, dass er aus der Torstraße rausgekauft wurde und eigentlich zurück nach Sardinien ziehen wollte, um dort ein Restaurant zu eröffnen. Wegen der schlechten wirtschaftlichen Lage in Italien blieb er schließlich doch, genauso wie der Koch und die alte Crew.

Die Küche, so scheint mir, hat sich gehörig verbessert. Auf der Karte finden sich einige Neuerungen, auch eine eigene Seite mit sardischen Spezialitäten. Ich entdeckte Pani Frattau unter den Vorspeisen: ein sardisches Knusperbrot mit frischer Tomatensoße, Pecorino und einem pochierten Ei, ein richtiges Bauernresteessen, wie es eine sardische Großmutter ihrem hungrigen Enkelsohn aus Schätzen ihrer Vorratskammer zusammenbrutzeln würde.

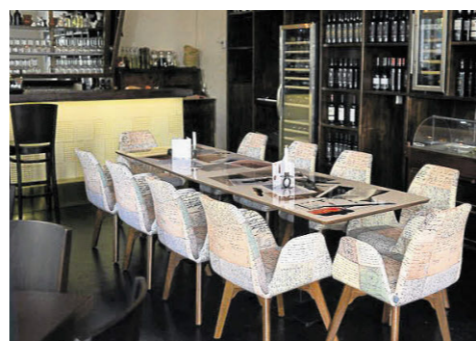
Wirklich saftige Tomaten sind hier zu salzigem Sugo eingekocht und lauwarm über selbst gebackenes, hauchdünnes und schon getrocknetes Brot gegossen, das davon ganz durchgeweicht ist. Geschmacklich vermischt sich der Brot-Tomatenmatsch dann noch mit schmelzendem Pecorino und dem Gelb vom weichen Ei – einfach köstlich.

Angetan bin ich auch von meinem Hauptgericht: hausgemachte, schwarze Spaghetti Vongole. Auch sie kommen hier nicht als feine Speise, sondern bodenständig und aromatisch, eher deftig. Etwas zu viele Knoblauchzehen sind für die Soße angeschwitzt worden, ebenso Kirschtomaten, die mit Petersilienöl, Meersalz und wohl etwas Wein abgeschmeckt sind. Leider sind die Venusmuscheln nicht sorgfältig genug gewaschen, einige sind sandig. Dafür überzeugen die mit Sepia-Tinte hergestellten Spaghetti geschmacklich sehr. Ihnen ist etwas Grieß untergemischt, das macht sie griffiger.

Im Vino e Libri gibt es gute italienische Hausmannskost. Höchste Zeit, dass endlich einer ernsthaft angetreten ist, den gastronomischen Fluch des Ecklokals zu bannen.



VINO E LIBRI
Chorinerstraße 72, 10119 Berlin
Mo–Sa ab 17 Uhr, Telefon: 44 05 84 71



WEINKUNDE

VON ROMANA ECHENSPEGER



MAX GRÖNERT

Wo die weißen Weine wachsen

Ein Blick auf Spaniens Landkarte, und man weiß wo die Weißweine wachsen. Nämlich da wo Meeresbrisen von Atlantik oder Mittelmeer die südliche Hitze temperieren und damit den weißen Trauben noch genug Säure und frische Aromen lassen.

Die Rebsortenvielfalt mag zwar nicht an die Italiens heranreichen, aber spannend sind die Weine allemal. Wie in Italien fallen auch in Spanien die Weine trocken aus und werden eher nicht mit vordergründigen Holzaromen durch den Ausbau in neuen Barriquefässern versehen. Galicien, die nordwestlichste und grüne Ecke Spaniens, bietet viele weiße Weinschmankerl.

Albariño aus der am Atlantik gelegenen Appellation Rias Baixas dürfte wohl der in Deutschland bekannteste weiße Bannerträger Spaniens sein. Eine Rebsorte, die aufgrund der dickeren Beerenschale dem feuchten Atlantikklima trotzt. Albariño könnte mit ihren Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und weißen Blüten an Riesling erinnern – wäre da nicht die etwas moderater ausfallende Säure und, durch die dicke Schale, auch immer etwas Gerbstoff, was Weißweinen eine ölige Textur und einen spannenden phenolischen Biss im Finish mitgibt.

Einer, der schon immer an die Strahlkraft spanischer Weißweine geglaubt hat, war Jorge Ordoñez, heute einer der bekanntesten Weinunternehmer in Spanien. Es ist nämlich noch nicht so lange her, dass die Weißen von der Iberischen Halbinsel einen schlechten Ruf hatten. Zuviel Ertrag, grobe Traubenbehandlung und mangelhafte Kellerhygiene sorgten für wenig erfreuliche Gewächse. Es waren Pioniere wie Ordoñez, die mit der Einführung moderner Kellertechnik diesen Teil der spanischen Weinbranche aus dem Dornröschenschlaf küssten. Neben Weingütern in Malaga, Valdeorras und Ribera del Duero gehört ihm auch eine Domäne an der Atlantikküste. Alte Reben, die in Pergola-Form erzogen sind, liefern in geringen Erträgen den Wein für den La Caña. Mit acht Monaten dauert der Ausbau auf der Hefe besonders lange, was den Weinen eine feine Mandelnote verleiht und für einen cremigen Schmelz am Gaumen sorgt.

Der Wein zeigt eine brillant hellgelbe Farbe. Das Bukett ist geprägt von frischen Aromen von Holunderblüten, Aprikosen, Jasmin, Limonen, weißen Mandeln und Jodsalt. Am Gaumen ist der Wein trocken, mit moderater Säure ausgestattet und besonders cremig. Im Finish zeigen sich noch einmal die frischen Frucht- und Blütenaromen sowie ein raffinierter, bitterer Biss und salzige Noten. Mit 13,5 Prozent ein mittelkräftiger Weißwein, der mit seiner frischen und meeressalzigen Art wie kein zweiter Wein zu Meeressalzfischen passt.

2016 La Caña / Albariño / Jorge Ordoñez / Rias Baixas / 15,50 Euro / www.sterns.tv Planet Wein, Mohrenstr. 30, 10117 Berlin



OL



ol-cartoon.de