



In der Trattoria werden al dente gekochte Tagliatelle vor dem Servieren kurz in der Sauce gewendet.

## SÒS BOLONÈS

### Pastasauce aus grünen Linsen, Hackfleisch, Tomaten, Petersilie und Sahne

In den Adern von Giuseppe Antimazzi aus Uruguay, der dieses Rezept in den 1960er Jahren für sein Restaurant (siehe *Trattoria L'Obelisco*) «erfunden» hat, fließt viel italienisches Blut. Die Heimat seiner Vorfäter aber hat der Koch noch nie besucht. Und wenn er Italienisch spricht, dann klingt das ziemlich spanisch und ein wenig lemusisch. Kein Wunder also, entspricht auch die *Sòs Bolonès* nicht ganz dem berühmt-berüchtigten Vorbild aus Europa. Zwar enthält auch Antimazzis Sauce etwas Hackfleisch und Tomate, daneben aber eine Menge Linsen, Petersilie und Sahne, lauter Dinge, die in einer echten Bolognese nichts zu suchen haben.

Die Linsen schulden sich ursprünglich Giuseppe Antimazzis Geiz, denn er wollte etwas weniger Geld für Fleisch ausgeben. Heute sind die Linsen natürlich das Erkennungszeichen der Sauce, die auch Giuseppe Sohn Gioacchino den Gästen anbietet, wenn auch mit einem Augenzwinkern. Gioacchino hat außerdem eine Version des Rezepts entwickelt, die ganz ohne Fleisch auskommt und als *Sòs Molière* auf der Karte fungiert, was fast nur eine Anspielung auf dessen Komödie *L'avare* («Der Geizhals») sein kann.

**Linsewunder** | Für beide Saucen verwendet man in der Küche der Trattoria grüne (manchmal auch schwarze) Linsen, die auch nach dem Kochen noch ihre Form bewahren, zum Beispiel Grüne Linsen aus Le Puy, Beluga-Linsen oder Château-Linsen. Die Linsen werden im ersten Teil des Rezeptes kurz bissfest gekocht und anschließend länger geschmort. Dass sie auch nach dem Schmoren noch ihre Form bewahren, mag erstaunen. Die Säure von Weißwein und Tomate aber verlangsamt das weitere Garen der Hülsenfrüchte ganz erheblich, was dieses «Wunder» möglich macht

Die *Sòs Bolonès* hat einen erdigen, fast ein wenig mineralischen Geschmack und passt zu Teigwaren aller Art, besonders gut schmeckt sie (wie ihre rote Schwester aus Italien) mit Tagliatelle.

## DIE LINSEN-MARIE

In mond hellen Nächten erzählt man sich auf Lemusa gerne die Geschichte der *Mari dé lens*, der Linsen-Marie. Die kleine Marie war die Tochter armer Eltern. Sie lebte bei ihrer Amīta, ihrer Tante, die immerfort Befehle durch die Gegend brüllte. Und wenn Marie bei der Hausarbeit auch nur der kleinste Fehler unterließ, dann wurde sie von dem alten Drachen zur Strafe sogleich auf den Speicher gesperrt. Dort standen allerlei unheimliche Säcke herum, in denen Reis, Linsen und Trockenfrüchte aufbewahrt wurden. Von der Decke hingen Kokosnüsse, die in dem Halbdunkel wie böse grinsende Schrupfköpfe aussahen – und bei Regenwetter knisterte es unheimlich in einem großen, mit Knoblauchzehen gefüllten Korb.

Eines Tages kam eine alte Bekannte der Amīta zu Besuch – und Marie wurde auf dem Speicher vergessen. Es wurde Abend und es wurde Nacht, das kleine Mädchen saß da und in der Dunkelheit schienen aus allen Ecken des Speichers unheimliche Geräusche zu dringen. Aus lauter Angst begann Marie zu singen. Doch da geschah etwas Seltsames. Einige der Säcke, nämlich jene mit den Linsen, begannen plötzlich über dem Boden zu schweben. Erschreckt verstummte Marie und da plumpsten sie auch sogleich wieder auf die Planken zurück. Vorsichtig schnürte das Mädchen einen der Säcke auf und stimmte ganz leise ein Lied-

chen an. Tatsächlich begannen da die Linsen wie kleine Käfer zu fliegen. Verstummte Marie, so prasselten die Früchtchen unverzüglich wie Hagelkörner auf den Estrichboden nieder.

Am nächsten Tag wurde Marie aus ihrem Gefängnis befreit, um für das Mittagessen der Amīta eine Linsensuppe zu kochen. Kaum hatte die Tante fertig gegessen, packte sie eine heftige Müdigkeit und sie legte sich auf der Veranda zu einem Verdauungsschläfchen nieder. Marie wusch das Geschirr und beobachtete ihre Verwandte durch das kleine Fenster über dem Spültrog. Als die Amīta fest schlief, begann sie leise zu singen. Wie zu erwarten, hob sich der mit Linsen gefüllte Körper der Tante langsam aus dem Schaukelstuhl hoch und begann zu schweben. Marie sang weiter und die Tante flog höher und höher, irgendwann war sie nur noch ein kleiner Fleck ganz weit oben in der Luft. Doch Marie hörte nicht auf zu singen, es wurde Abend und es wurde Nacht. Der Mond erschien am Himmel, hell und klar. Marie sang, bis sie sah, dass die Tante auf dem Mond gelandet war. Dann packte sie ihre Sachen zusammen und verließ das Haus. Wer genau hinschaut, kann die Amīta auch heute noch sehen, wie sie dort oben herumfuchelt und Befehle erteilt. Nur hören kann sie da keiner. Dafür aber kommt ihr doch die Ehre zu, als erste Frau auf dem Mond gelandet zu sein.

### FÜR 2 PERSONEN

600 ml Wasser für die Linsen  
130 g grüne oder schwarze Linsen  
2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1½ TL Salz für die Zwiebeln  
300 g Hackfleisch vom Rind  
300 ml Weißwein  
300 ml Wasser  
2 Tomaten, geschält und fein gehackt oder passiert  
1 TL getrocknete Chiliflocken  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
6 EL Petersilie (18 g)  
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
200 ml Sahne, halbfett  
Etwas Salz zum Abschmecken

### Zubereitung (Kochzeit 60 Minuten)

1 | Wasser zum Kochen bringen, Linsen einstreuen und bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten garen, vom Feuer ziehen. *Die richtige Garzeit hängt von der Linsensorte ab. Die kleinen Hülsenfrüchte sollten am Ende noch deutlich Biss haben. Das Wasser dürfte zum größeren Teil verdampft sein, was davon übrig ist, wird weiter verwendet.*

2 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel mit Salz begeben und glasig werden lassen. Hackfleisch einstreuen und sorgfältig anbraten.

3 | Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Tomaten, Chiliflocken und die Linsen mitsamt dem verbleibenden Saft begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 40 Minuten sanft köcheln lassen, gelegentlich umrühren, bis die Flüssigkeit zu einem großen Teil absorbiert ist.

4 | Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Sahne einrühren, rund 3 Minuten auf kleiner Flamme nachziehen lassen. Mit Salz abschmecken.