



Eine kühne Kombination aus unterschiedlichen Aromen, wie sie typisch ist für die Küche Siziliens.

## PASTA CU LI SARDI

**Bucatini in einer Sauce aus Sardinen, Sardellen, Fenchel, Safran, Rosinen und Pinienkernen**

Die Küche Siziliens unterscheidet sich dadurch von den Traditionen im übrigen Italien, dass sie oft wesentlich mehr Zutaten verwendet und verwegene Kombinationen hervorbringt, die manchmal überhaupt nicht «italienisch» schmecken.<sup>1</sup> Ein abenteuerliche Mischung stellt auch die *Pasta cu li sardi*<sup>2</sup> dar, die Paolo Monelli mit der Skepsis des Festland-Italiens als «disharmonisch, aber erheiternd» beschrieb.<sup>3</sup> Man kann das Gericht vielleicht als den Klassiker schlechthin der Küche Palermos ansehen kann. Die Sauce verbindet die kräftig-maritimen Aromen von Sardellen und Sardinen mit der pfeffrigen Frische von Fenchel, holzig-blumigem Safran, süßen Rosinen und harzigen Pinienkernen. In dem gewaltigen Gesamtklang scheinen sich orientalische und europäische Elemente zu vermischen. Die *Pasta con le sarde* erinnert so an die Zeit um 1100 als die Normannenkönige Roger I & II in Sizilien eine kühne Synthese aus arabischer, byzantinischer und katholischer Kultur versuchten.<sup>4</sup>

Die meisten Rezepte sind sich erstaunlich ähnlich, wobei einzelne Köchinnen den Fenchel, die Sardinen und die Pasta mit Sauce nicht vermischen, sondern in Schichten in eine Form geben und im Ofen



**Viva Maria** | «Die Wucht, mit der sich das Katholische in Palermo in Szene setzt, greift noch dem Ungläubigsten direkt ins Gemüt. Die Feier zu Ehren der Heiligen Madonna vom Karmel-Berg, deren farbige Holzfigur am ersten Sonntag im August [...] durch die Straßen rund um die Chiesa del Carmine Maggiore geschoben wird, wirkt rein visuell wie ein Fest aus ferner Vorzeit.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 31. Juli 2011.



**Auf dem Markt in der Altstadt von Palermo nehmen zwei Fischhändler frische Sardinen aus. (8/2011)**



**Das Grün des gewöhnlichen Gartenfenchels ist ein brauchbarer Ersatz für den wilden Fenchel aus den Bergen hinter Palermo.**

#### **FÜR 2 PERSONEN**

- 2 L Wasser**
- 2 TL Salz**
- 250 g Fenchelgrün, geputzt und gewaschen, am Stück**
- 2 EL Olivenöl**
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), fein gehackt**
- 20 g Anchovis, gehackt**
- 30 g dunkle Rosinen, 15 Minuten in Wasser eingeweicht, abgetropft**
- 20 g Pinienkerne**
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen**
- 0.4 g Safran pulverisiert**
- 250 g Sardinen in Öl, gut abgetropft (180 g), ohne Gräten**
- 250 g Bucatini oder andere, nicht allzu feine Teigwaren**
- 4 EL Semmelbrösel**

**Sollte etwas Sauce (eher ohne Pasta) übrig bleiben, kann man sie kühl stellen und am nächsten Tag kalt oder lauwarm mit einem Stück Brot zu einem Glas Wein reichen. Aie schmeckt dann fast noch besser.**

nachziehen lassen. Einzelne Rezepte geben auch noch ein wenig Tomate dazu.<sup>5</sup> Das Gericht wird manchmal auch ohne Sardinen zubereitet und heißt dann *Pasta con le sarde al mare* («Teigwaren mit den Sardinen im Meer»)<sup>6</sup>.

In Palermo wird die *Pasta con le sarde* von April bis Oktober gekocht, wenn man in den Bergen wilden Fenchel und auf dem Markt frische Sardinen findet. Wilder Fenchel ist außerhalb Süditaliens kaum zu finden. Man kann das Gericht aber auch mit dem Grün von gewöhnlichem Gartenfenchel kochen, das ebenfalls sehr aromatisch ist. Traditionell wird die *Pasta con le sarde* natürlich mit frischen Sardinen zubereitet. Solche sind in Binnenländern aber nur selten zu bekommen. Außerdem hat Dosenware ein intensiveres Aroma, was gut zum Charakter des Gerichts passt.<sup>7</sup> Als Pasta nimmt man in Palermo meist Bucatini, besonders dicke Spaghetti mit einem Loch in der Mitte, gelegentlich in kürzere Stücke zerbrochen.

#### **Zubereitung** (Kochzeit 20 Minuten, plus Kochzeit Pasta)

- 1** | In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz begeben. Fenchelgrün hinein gleiten lassen und etwa 10 Minuten halb zugedeckt köcheln. Hitze stoppen, Fenchel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. *Das Kochwasser hat jetzt eine gelbe bis grüne Farbe, in ihm wird später die Pasta gekocht.*
- 2** | Fenchel auskühlen lassen und in etwa 1 cm lange Stücke hacken.
- 3** | Öl in einer Bratpfanne nicht zu stark erwärmen, Zwiebel darin sanft glasieren. Sardellen begeben und so lange dünsten bis sie zu einer Paste zerfallen sind. *Man kann die Sardellenstücke mit Hilfe eines Kochlöffels ein wenig zerstoßen.*
- 4** | Fenchelgrün begeben und sorgfältig knapp 5 Minuten dünsten.
- 5** | Rosinen, Pinienkerne, Pfeffer, Safran und 200 ml des Fenchel-Kochwassers zu den Zwiebeln und Sardellen geben. Alles gut vermengen. Auf mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit stark eingedickt ist.
- 6** | Die abgetropften Sardinen begeben, vom Feuer ziehen.
- 7** | Fenchelwasser wieder zum Kochen bringen, Teigwaren darin knapp al dente garen. *Je nach Topf und Pasta wird man etwas mehr Wasser zugeben müssen. In Palermo werden die Bucatini manchmal halbiert.*
- 8** | Pasta aus dem Wasser direkt in die Sauce heben, mit 150–200 ml Fenchel-Pasta-Wasser verdünnen. Sorgfältig vermischen, sanft erhitzen, auf niedrigster Flamme etwa 5 Minuten warm werden lassen, Semmelbrösel aufstreuen, Hitze stoppen, zugedeckt 5 Minuten nachziehen lassen. *Gegen Ende der Kochzeit hat die Sauce die Tendenz, allzu trocken zu werden. Um sie leicht feucht zu halten, kann man immer wieder ein paar EL Kochwasser angießen. Das Ziel ist ein nur leicht feuchtes, weder allzu trockenes noch stark tropfendes Pastagericht.*

<sup>1</sup> Ähnlich charakterisiert sie Marcella Hazan: *The Essentials of Classic Italian Cooking*. London: Macmillan, 2011 [1. 1992]. Kapitel *Sicilian Sardine Sauce*.

<sup>2</sup> So heißt das Gericht bei Anna Gosetti della Salda: *Le ricette regionali italiane*. Milano: Casa

Editrice Solares, 2011 [17., 1. 1967]. S. 984.

<sup>3</sup> Paolo Monelli: *Il Ghiottone Errante*. Bra: Slow Food Editore, 2019 [1. 1935].

<sup>4</sup> Mary Taylor Simeti beschreibt ausführlicher, welchen Einfluss die Kultur der Sarazenen auf die sizilianische Agrargesellschaft hatte.

Mary Taylor Simeti: *Sicilian Food*. London: Grub Street, 2009. Kapitel *Pasta and sardines*.

<sup>5</sup> Etwa Hazan: *Op. cit.* Kapitel *Sicilian Sardine Sauce*.

<sup>6</sup> Simeti: *Op. cit.* Kapitel *Pasta and sardines*.

<sup>7</sup> Möglicherweise war Marcella Hazan die erste Autorin, die Sardinen aus der Dose empfahl.