



Die erdigen Aromen der Erbsen und die frivolen Töne der Kapern sind eine hinreißende Kombination. (Zürich, 8/2013)

## FAVA

### Dip aus halbierten Gelberbsen mit Olivenöl, Zwiebeln und Kapern aus dem Salz

In Griechenland (wie auch in Italien) bezeichnet Fava (Φάβα) in erster Linie die Ackerbohnen (*Vicia faba*), auch Saubohnen oder Dicke Bohnen genannt. Zugleich kann mit Fava aber auch ein gelbliches Püree gemeint sein, das als Dip zur Vorspeise gereicht wird. Irritierenderweise besteht der Fava-Dip aber nicht etwa aus Ackerbohnen, sondern aus halbierten Gelberbsen, einer der zahllosen Varietäten von *Pisum sativum*.

Der Fava-Dip ist in ganz Griechenland beliebt und wird meist kalt, seltener lauwarm serviert. Immer wird das Püree mit mehr oder weniger viel Olivenöl beträufelt und oft mit verschiedenen Toppings serviert, etwa mit Oliven, Petersilie, gerösteten Paprikastreifen, frittiertem Knoblauch, Fetakäse, gekochten Kraken etc. Im Restaurant *Elia* am Hafen von Pythagorion, dem antiken Samos, wurde mir ein Fava serviert, das mit roten Zwiebeln und ein paar Kapern aus Salzlake bestreut war. Die Kombination aus dem Erbsenpüree und den Kapern fand ich absolut hinreißend. Beim Nachkochen haben wir die Kapern aus der Lake durch solche aus dem Salz ersetzt. In Salz eingelegt entwickeln die Blütenknospen des Kapernstrauchs ein krautiges Orangen-



**Jedes Boot hat auch ein Heck |**  
 «So sollte es weitergehen, das Leben ein einziger Schöpfungsschrei. Leider nur blicken wir irgendwann zurück und müssen dabei entdecken, dass zu dem Boot auch ein Heck gehört. Wir sehen, wie unsere Schaffenskraft das Wasser aufgewirbelt hat, wie unsere rauschende Fahrt einen schäumenden weißen Streifen in den Planeten kerbt.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 18. August 2013.



Fava mit Kapern aus dem Salz und roten Zwiebeln, wie es im Restaurant *Elia* am Hafen von Pythagorion serviert wird. Auf der Karte des Hauses ist die griechische Bezeichnung deutlich länger als die englische, *me frésko kremmýdáki* bedeutet aber einfach «mit frischen Zwiebeln». (August 2013)

#### FÜR 4–8 PERSONEN

- 250 g halbierte Gelberbsen, gerocknet
- 2 EL Olivenöl zum Andünsten der Zwiebel
- 1 stattliche Zwiebel, gehackt
- 1 kleine Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1½ L Wasser
- ½ L Wasser
- 1 EL Olivenöl zum Pürieren
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Olivenöl zum Beträufeln
- 1 kleine rote Zwiebel, in feineren Streifen
- 2 EL Kapern aus dem Salz, sorgfältig abgespült
- Etwas Zitrone, optional

aroma mit Noten von Veilchenwasser und Himbeere. Diese geradezu frivole Fruchtigkeit erinnert an süße Patisseries und bildet hier einen wunderbaren Kontrast zu den eher erdigen Tönen des Pürees.

#### Zubereitung (Kochzeit gut 2 Stunden)

- 1 | Erbsen in 1 L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und 5 Minuten brodeln lassen bis sich mächtig Schaum auf der Oberfläche gebildet hat. Erbsen in ein Sieb gießen und unter laufendem Wasser kalt abspülen.
- 2 | 1 EL Olivenöl in einem sauberen Topf erwärmen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Erbsen und Chilischoten begeben und etwa 5 Minuten anziehen lassen. 1½ L Wasser angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunde köcheln lassen.
- 3 | Nochmals ½ L Wasser angießen, wieder aufkochen lassen, Hitze reduzieren und nochmals 1 Stunden köcheln lassen. *Die Erbsen sollten zum Schluss die Konsistenz von leicht verkochten Kartoffeln haben, also quasi auseinanderfallen. Das Mus sollte auch immer noch leicht flüssig wirken, sonst muss etwas zusätzliches Wasser beigegeben werden.*
- 4 | Erbsen vom Feuer nehmen und 5–10 Minuten ein wenig abkühlen lassen. Olivenöl, Salz und Pfeffer begeben, im Mixer (oder mit Hilfe des Mixstabs) nicht zu fein pürieren. *Das Mus sollte nun die Konsistenz einer sehr dicken Gemüsesuppe haben, also auf dem Kochlöffel ein leicht gewölbtes Häufchen bilden. Falls es noch zu dünn erscheint, muss es in der Pfanne weiter eingedickt werden.*
- 5 | Mus abkühlen lassen, dabei wird es dicker und fester. Bis zu Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- 6 | Fava auf einen Teller streichen, etwas Olivenöl darüber träufeln, Kapern und Zwiebeln darauf streuen. *Man kann auch etwas Zitrone über das Fava träufeln, wobei dies das komplexe Aroma der Kapernfrüchte ein wenig in den Hintergrund drängt.*

Zu Fava passen Weißbrot, Fladenbrot, Gemüsestücke etc.



Ein Teller mit Fava krönt jede Apéro-Tafel. (8/2013)