



Die *Zuppa di lattuga con taleggio* schmeckt krautig-frisch und hat einen ganz eigenen Charakter. (Zürich, 6/2015)

ZUPPA DI LATTUGA CON TALEGGIO

Pürierte Lattichsuppe mit Tropfen von italienischem Weichkäse

Die *Osteria del Treno* liegt zwischen dem Bahnhof Milano Centrale und der Piazza della Repubblica. Das große Lokal mit seinen hohen Räumen und seinen gelben Wänden, dem Dekor aus Fotografien, Postern und Spiegeln hat etwas wunderbar Altmodisches. Ich habe hier eine hausgemachte Giardiniera probiert, die sehr feinwürzig war, nicht sehr sauer – schön, aber etwas knapp bemessen. Dafür gab es reichlich weiche und sanft-salzige Finocchiona aus dem Val d’Orcia. Ein großer Raviolo mit Mangoldfüllung wurde mit einer duftenden Lebersauce serviert, und die sicher endlos lang gekochte Rinderwange kam mit verschiedenen Saucen daher (*Bagnetto verde, rosso, rafano e mostarda di zucca*). Die mit Kräutern geschmorten Schnecken waren zart und auf eine frühlingshafte Weise aromatisch.

Das interessanteste Gericht dieses Abends im Mai 2015 aber war eine ganz einfache Suppe aus püriertem Lattich, in der ein paar kleine Stücke Taleggio-Käse vor sich hin schmolzen. Rezepte für Lattichsuppen sind in Italien nichts Außergewöhnliches, wenngleich die knackigen Blätter weit öfter als Salat auf den Tisch kommen. Die Kombination mit den Käsetropfen aber dürfte eine Erfindung

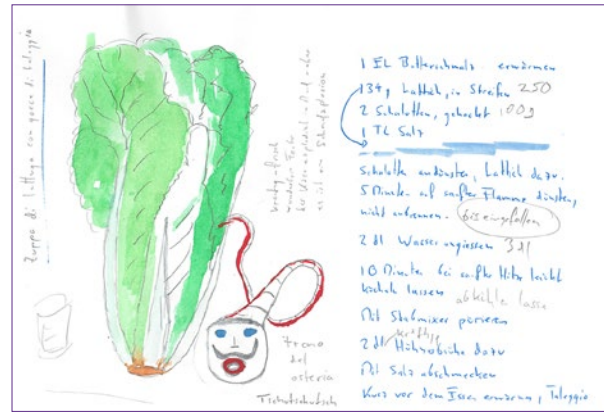


Die gute Verliererin | «Der Mittelstreifen der Via Morgagni ist ein länglicher Park, der in Gehegen organisiert ist. Im ersten Gehege genießen Hunde freien Auslauf. Im zweiten haben Rentner eben ihr gemeinsames Mittagessen beendet und lassen nun Spielkarten über die fleckigen Papiertücher fliegen. Zwischen den Tischen sind ihre Enkel mit dem Roller unterwegs.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 10. Mai 2015.



Das Original aus der Osteria del Treno in Mailand – serviert mit Croutons. (5/2015)



Bei diesem einfachen Rezept kann fast nichts schiefgehen: Arbeitsblatt Zuppa di lattuga con taleggio.



Der Lattich wird sanft gedünstet, er soll in sich zusammenfallen – aber nicht anbrennen.



Nach dem Pürieren, das leicht gelingt, hat die Zuppa di lattuga eine leuchtend grüne Farbe.

Taleggio | Laut dem *Atlante Slow Food* (Bra, 2015, S. 120) entstand der Taleggio-Käse im 11. Jahrhundert im Valtaleggio, trägt aber erst seit 1900 den Namen des Tales. Jung hat der Käse eine eher dünne Haut, die mit der Reife dicker und leicht wellig wird. Seine Textur ist weich, er schmilzt auf der Zunge. Industriell wird der Käse aus pasteurisierter Milch hergestellt, auf Bauernhöfen meist aus Rohmilch. Taleggio eignet sich auch gut als Zutat für die warme Küche.

FÜR 4 PERSONEN

2 EL Butterschmalz
 2 Schalotten (100 g), gehackt
 1 TL Salz
 250 g Lattich, gewaschen, in Streifen
 300 ml Wasser
 200 ml Hühnerbrühe
 1 TL Salz zum Abschmecken
 60 g Taleggio, in Stückchen
 Einige Croutons

der Osteria sein. Ich habe diese Suppe nachgekocht und gebe das Rezept an dieser Stelle wieder. Das Original war wahrscheinlich mit Butter aufmontiert. Ich verzichte darauf, was die Suppe natürlich auch leichter und frischer macht. Die *Zuppa di lattuga con taleggio* hat eine leuchtend grüne Farbe und eine leicht dickliche Konsistenz. Sie schmeckt krautig-frisch und die Taleggio-Stücke explodieren auf eine ganz besonders weiche Weise im Mund – fast möchte man von einer Schmelzpllosion sprechen.

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

- 1 | Butterschmalz erwärmen, Schalotten und Salz begeben, dünsten bis die Schalotten glasig sind.
- 2 | Lattich begeben und bei niedriger Hitze und häufigem Rühren 5 Minuten dünsten, bis der Lattich ganz ermüdet ist. Auf keinen Fall anbrennen lassen.
- 3 | 300 ml Wasser angießen, aufkochen lassen, 10 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Stabmixers pürieren. Hühnerbrühe einrühren und die Suppe sanft erwärmen, dann mit Salz abschmecken.
- 4 | Suppe auf Teller verteilen und die Taleggio-Stücke einstreuen. Croutons separat dazu reichen.