



Das Aroma von Llom amb col wird stark von den Würsten bestimmt, die verkocht werden. (3/2015)

## LLOM AMB COL

**Schweinsfilet und Wurst im Wirsingblatt, geschmort in einer Speck-Wurst-Wein-Sauce**

Zu den intriganteren Rezepten der mallorquinischen Küche zählt Llom amb col, ein Stück Schweinelende oder Filet, das mit etwas Wurstmasse in ein Kohlblatt gewickelt und dann mit einer Sauce auf Weinbasis im Ofen geschmort wird. Die verschiedenen Wurstsorten (*Sobrassades*, *Camaiot*, *Botifarró*), die den Charakter der Speise wesentlich bestimmen, verdanken sich einer mindestens bis ins spätere Mittelalter, wahrscheinlich aber bis in die Antike zurückreichenden Tradition der Verarbeitung von Schwein auf den Balearen. Die feine Süße des Gerichts aber und die großzügige Verwendung von Sultaninen und Nüssen oder Kernen dürften sich dem Einfluss der arabischen Köche verdanken, die hier zwischen 902 und 1229 in der Medina Mayurka, wie Palma damals hieß, für die Statthalter des Emirats von Córdoba und deren Untertanen kochten.

Dass der arabische Einfluss auf die mallorquinische Küche in keinem der Kochbücher erwähnt wird, die den Touristen hier an allen Ecken und Enden angedreht werden, mag man als eine gastrohistorische Konsequenz der Reconquista ansehen. Man könnte den Umstand aber auch auf die Selbstverständlichkeit zurückführen, mit



**Der einzig richtige Ort** | «Nun mache ich Rast auf der Nordostflanke des Berges Fumat. Neben mir fällt der Felsen senkrecht zum Meer ab, das ich weit unten gegen das steinige Ufer schlagen höre. Vor mir krallt sich eine kleine Pinie an einem bröckeligen Felsen fest. Es gibt auffällig viele Pinien auf dieser Landzunge. Nur wenige sehen so schütter aus wie der kleine Bursche...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 28. Februar 2015.



Die berühmten Würste der Balearen sind ein Teil der kulturellen Identität der Inseln – ein Supermarkt in Inca. (2/2015)



Das Restaurant *Eu Centro* serviert *Llom amb col* mit einer Sauce, die nebst Speck und Blutwurst auch ein wenig Muskelfleisch enthält – darauf habe ich in meinem Rezept verzichtet. (2/2015)

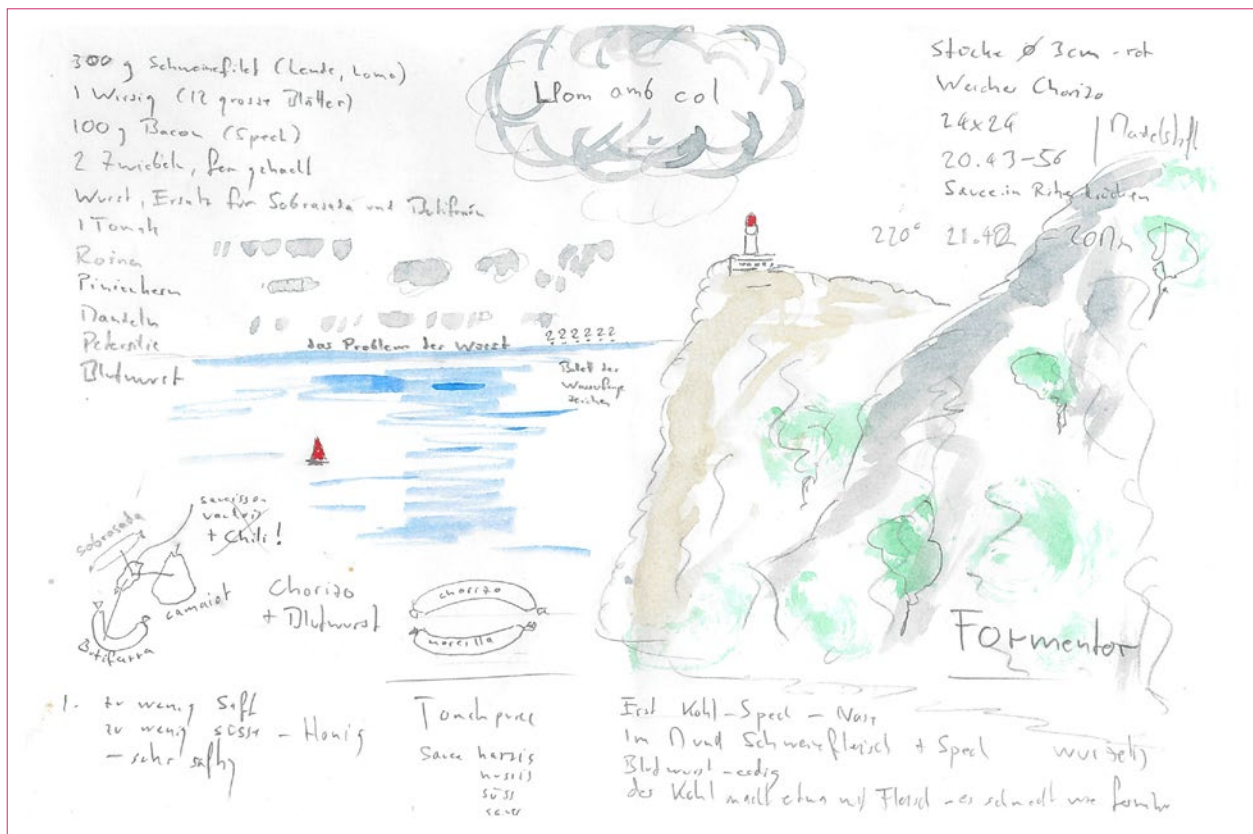


*Eu Centro* ist ein sympathisches Lokal im Herzen des Städtchen Pollença im Norden von Mallorca. Das Restaurant serviert diverse Spezialitäten der hochinteressanten Inselküche.

der die Balearen immer schon die diversen Einflüsse von außen aufgenommen haben. Nicht zuletzt auch die der zahllosen Deutschen und Engländer, denen die Insel heute wenigstens zur Hälfte gehört – mental auf jeden Fall.

Wie bei allen berühmten Speisen gibt es Rezepte zuhauf, die sich manchmal recht stark voneinander unterscheiden. Ich orientiere mich ungefähr an dem *Llom amb col*, das ich im Restaurant *Eu Centro* in Pollença im Norden von Mallorca gegessen habe. Dieses sympathische Lokal bietet noch weitere Spezialitäten der mallorquinischen Küche an: den Gemüseauflauf *Tumbet* zum Beispiel, ein *Frit Mallorquí* mit klein gewürfelten Eingeweiden vom Lamm, Schnecken oder Kaninchen mit Zwiebeln.

Das große Problem bei der Rekonstruktion von *Llom amb col* außerhalb von Spanien sind die Würste. Die meisten Rezepte verlangen wenigstens nach einer, oft aber nach mehreren der für die Balearen so typischen, geradezu identitätsstiftenden Sorten. Ein Rezept auf der Seite des spanischen Fremdenverkehrsamtes etwa schreibt die Verwendung von *Sobrassada*, *Camaïot* und *Botifarró* vor. Diese Kunstwerke aus dem Schlachthaus der Balearen sind indes außerhalb der Inseln nicht oder nur sehr schwer zu bekommen. Ich habe verschiedene Alternativen ausprobiert, zum Beispiel die in der Schweiz populäre Waadtländer Wurst mit Chili oder dann auch *Salami piccante*, bin schließlich aber bei einer scharfen *Chorizo* und Blutwurst gelandet, die zusammen ein passables Imitat der mediterranen Schönheiten darstellen. Man kann das Gericht auch



Die leicht zerzausten Aromen von Llom amb col erinnern auch an die raue Landschaft am Kap Formentor.

mit anderen Wurstsorten herstellen. Wichtig ist dabei einfach, dass wenigstens ein Teil der Wurstmasse so weich ist, dass sie sich auf dem Wirsingblatt ein bisschen flachdrücken lässt.

Die zweite Schwierigkeit beim Entwickeln eines nachvollziehbaren Rezepts besteht darin, dass die Wirsingblätter je nach Kopf, den man erwischt, sehr unterschiedlich groß sein können. In größere Blätter lassen sich natürlich auch größere Fleischstücke einwickeln, was wiederum nach mehr Wurst verlangt und so fort. Auch die Kochzeiten müssen den jeweiligen Massen angepasst werden. Ich gebe hier ein Rezept für mittelgroße Kohlblätter wieder, das auf gut daumen-dicke Scheiben vom Schweinsfilet abgestimmt ist. Dies sollte eine Idee vermitteln, wie das Rezept grundsätzlich funktioniert. Steht anders dimensioniertes Ausgangsmaterial zur Verfügung, dürften die entsprechenden Anpassungen intuitiv gelingen. Viele Rezepte geben auch Tomaten in die Sauce, dem Vorbild aus *Eu Centro* folgend verzichte ich darauf.

Llom amb col verströmt einen markanten Duft von Kohl und Speck. Im Mund ist das Schweinefleisch sehr präsent, geradezu ein wenig tierisch. Der Kohl verwandelt das Aroma des Filets so, dass es fast so etwas wie ein leichtes Fermentationsaroma bekommt. Die Blutwurst steuert eine erdige Note bei. Die Sauce schmeckt leicht säuerlich und süß, die Mandeln und Pinienkerne streuen nussige und leicht harzige Akzente ein. Moderne Feinschmecker mögen bemängeln, dass das Filet im Wirsingblatt meist keinen rosafarbenen Kern mehr hat. Llom amb col aber ist ein ländliches Gericht, das



Schneidet man die dicke Rippe des Wirsingblattes flach (links), dann wölbt es sich nicht mehr so stark und lässt sich einfacher verarbeiten. (Zürich, 3/2015)



Nach dem Blanchieren werden die Blätter zum Trocknen sorgfältig auf ein Tuch ausgelegt und mit etwas Küchenpapier abgetupft.



**Das Verpacken von Wurst und Fleisch gelingt leicht. In der Form sollte noch ein kleiner Spalt zwischen den Päckchen offen bleiben, in welchen die Sauce eindringen kann.**



**Nach zwanzig Minuten im Ofen.**

#### **FÜR 4 PERSONEN**

- 6** Wirsingblätter mit einem Durchmesser von 15–20 cm
- 1–2 TL** Salz für das Blanchieren der Kohlblätter
- 300 g** Filet vom Schwein, ein Stück aus der Mitte
- 1 Pr.** Salz für das Schweinsfilet
- 1 EL** Olivenöl für das Anbraten des Fleisches
- 80 g** weiche und scharfe Chorizo für die Pakete
- 1 EL** Olivenöl für die Sauce
- 80 g** geräucherter Bauchspeck in Würfeln oder Stäbchen
- 2** Zwiebeln (je 100 g), fein gehackt
- 50 g** Chorizo für die Sauce, gehackt
- 300 ml** Weißwein
- 300 ml** Schweinebrühe oder Hühnerbrühe
- 20 g** Mandeln, in Stiften
- 50 g** Sultaninen
- 2 EL** Pinienkerne (20 g)
- 1 TL** Mandelblüten-Honig
- 100 g** Blutwurst, in 2 cm Würfeln

nicht à la minute zubereitet und serviert werden muss. Es schmeckt ja auch besser, wenn man es vor dem Essen ein wenig stehen lässt oder gar aufwärmt – allerdings lässt sich so natürlich kein rosafarbener Kern halten. Meiner Meinung nach passen Salzkartoffeln sehr gut dazu, das *Eu Centro* serviert die Wickel mit Pommes.

#### **Zubereitung** (Kochzeit 40 Minuten)

**1** | Strunkansatz der Kohlblätter entfernen und die dicke Rippe auf der Außenseite flachschneiden – so dass sich die Blätter weniger stark wölben. *Ich bereite jeweils ein bis zwei zusätzliche Blätter vor, für den Fall, dass das eine oder andere reißt. Überschüssige Blätter kann man schnell zu einem Salat aufschneiden.*

**2** | 1–2 L Wasser (je nach Größe der Blätter) mit 1–2 TL Salz in einem eher flachen Topf zum Kochen bringen und die Wirsingblätter darin 5 Minuten blanchieren, dabei die Blätter mit einem Kochlöffel unter Wasser drücken. Unter kaltem Wasser abschrecken und sorgfältig abtropfen lassen. Auf einem Tuch oder auf Küchenpapier auslegen und mit etwas Haushaltspapier ein wenig trocken tupfen.

**3** | Schweinsfilet in sechs Stücke zu je 50 g zerlegen, die etwa 3 cm dick und 5 × 5 cm groß sind. Mit einer Prise Salz bestreuen. 1 EL Olivenöl erwärmen und die Stücke je zwei Minute pro Seite anbraten bis sie eine leicht bräunliche Kruste gebildet haben.

**4** | Die Chorizo für die Pakete schälen und die Wurstmasse ein wenig zerdrücken oder auch mit einem Messer zerkleinern. Je 1 EL Würstfarce (12 g) in die Mitte der Wirsingblätter setzen und leicht flach ausdrücken. 1 Stück Filet drauf setzen. Die Strunkseite über das Fleisch schlagen, dann die linke und die rechte Seite, zuletzt die Oberseite darüber klappen. Päckchen umdrehen und so in eine nicht zu große Auflaufform setzen. *Ich habe dieses Gericht in einer ovalen Form von 25 × 20 cm, in einer rechteckigen Form von 25 × 18 cm und in einer quadratischen Form von 24 × 24 cm zubereitet. Idealerweise bleibt noch ein kleiner Spalt zwischen den Päckchen, in welche die Sauce eindringen kann, die Päckchen sollten sich dennoch nicht öffnen. Allzu groß sollte die Form aber auch nicht sein, sonst liegt die Sauce zu dünn über dem Boden.*

**5** | 1 EL Olivenöl erwärmen, den Speck andünsten bis die Stücke leicht knusprig scheinen (3 Minuten). Zwiebeln begeben und glasig dünsten. Den gehackten Chorizo dazugeben und anbraten bis die Wurst ein wenig glasig erscheint (5 Minuten).

**6** | Weißwein angießen und warten bis es nicht mehr nach Alkohol riecht (3 Minuten). Schweine- oder Hühnerbrühe anschütten, Mandeln, Sultaninen, Pinienkerne und Honig begeben, aufkochen lassen. Hitze ein wenig reduzieren, Blutwurst begeben und die Sauce 10–15 Minuten auf mittlerer Flamme einkochen lassen. Sie sollte eine leicht dickliche Konsistenz haben.

**7** | Sauce über die Kohlpakete in der Form gießen, ein wenig in die Ritzen zwischen den Paketen schaben. Im 180 °C heißen Ofen 20 Minuten schmoren. *Je nach Beschaffenheit des Ofens sollte man die Form während der ersten Hälfte der Schmorzeit mit einem ein Stück Aluminiumfolie abdecken, sonst wird die Oberfläche zu knusprig.*