

Italienische Küche



Am 28. und am 29. August 2009 abends trafen sich Interessierte aus unserem Convivium und einige Gäste zum Kochseminar „Italienische Küche“.

Wolfgang Hack hatte aus der großen Vielfalt regionaler Küchen Italiens ein Menü zusammengestellt, das wir gemeinsam bereiten und genießen konnten.

Wie immer gab es dazu einiges an schriftlichen Unterlagen, Warenkunde und Hintergrundwissen.



Mit den Gruppen von 14 und 15 Teilnehmerinnen und Teilnehmern konnte die Vielfalt der Vorbereitungsarbeiten gut verteilt werden.

Wie immer galt es zunächst zu überlegen, was lange dauert und wann etwas gebraucht wird.

Kräftige Hände kümmerten sich um den Pastateig, der nach dem Kneten bekanntlich noch etwas ruhen muss.



Bei anderen war eher die besondere Sorgfalt gefragt, einem Risotto stets das nötige Maß an weiterer Flüssigkeit zuzuführen.



Außerdem wurden Vorbereitungen für die späteren Gänge getroffen. So waren die ersten beiden Stunden mit intensiver Arbeit gefüllt, bevor die Vorspeisen gegessen werden konnten.



Antipasti kommen eigentlich immer in der Mehrzahl vor.

Hier gab es drei verschiedene: zum Einen Arancini, kleine Bällchen aus einer festeren Risottomasse mit zusätzlicher Füllung, paniert und im tiefen Fett ausgebacken. Weiter gab es Zucchiniplätzchen und schließlich marinierte Auberginenscheiben, die Wolfgang Hack schon am Vortag bereitet hatte.



Als „primo piatto“ stand ein Pastagericht: Maltagliati mit einer Tomaten-Fleisch-Sauce.

Während die Tradition in Italien eigentlich für solche Saucen Kochzeiten von einigen Stunden gebietet, war bei uns nach etwa einer Stunde ein sehr vollmundiges und würziges Ergebnis zu schmecken.

Wie so oft ist exaktes Würzen, hier mit Kräutern und etwas Fenchelsamen, sowie beste Zutaten wie hochreife Tomaten und gutes Fleisch entscheidend.



Secondo piatto war eine Abwandlung der Saltimbocca mit einer Cassis-Sauce. Intensive Aromen und ein butterzartes Fleisch sorgten dafür, dass das Gericht seinem Namen („Spring in den Mund“) folgte.



Die Nachspeise schließlich, ein Grano dolce, traditionell im äußersten Süden Italiens beheimatet und von arabischen Einflüssen früherer Jahrhunderte geprägt, lieferte Diskussionsstoff.

Die Kombination von weich gekochtem Weizen mit süßen Zutaten, Granatapfel, Nüssen und Schokolade war recht ungewohnt, nicht cremig oder zart wie Parfaits oder Cremes, sondern etwas zum Beißen, mit süßen und fruchtsauren Komponenten – kurz: es traf nicht jedermanns Geschmack, wenn auch unterschiedlich in den beiden Kursen.

Zu den einzelnen Gängen konnten Weine genossen werden, die für uns diesmal wieder von Martin Wurzer-Berger (Weinhandel in Münster-Amelsbüren) sehr treffsicher ausgesucht worden waren.



Wie oft zuvor führte das umfangreiche Menü mit etwas aufwendigeren Zubereitungen dazu, dass niemand am selben Tage nach Hause kam, aber alle bis zum letzten Aufräumen intensiv mitwirkten.



Noch einige Worte über Statistik und Wein:

Zwei gleich große Gruppen mit gleichem Interesse am Kochen sind noch lange nicht gleich. An den beiden Abenden gab es etwa gleich viele Personen, die Wein tranken.

Am 2. Abend allerdings wurde durchschnittlich etwa die Hälfte mehr getrunken und nicht nur das, sogar mehr als nachher auf der „Strichleinliste“ stand.

So wünscht sich Wolfgang Hack noch viele angenehme Kochkurse, dazu so viel Weingenuss wie ein jeder mag und im Kopf behalten kann...

(Wolfgang Hack)