

Spanien WO MÄNNER ZUM KOCHEN KOMMEN

Sie treffen sich in gastronomischen Bruderschaften, schnibbeln, brutzeln und probieren, trinken, quatschen und tüfteln neue Rezepte aus. Im **BASKENLAND** tragen Männer viel zur guten Küche der Region bei. Ihre Spezialität: Traditionelles gekonnt verfeinern

Berühmtheit und hohen Standard verdankt die volkstümliche baskische Küche vornehmlich den Männern. Vielen liegt sie so am Herzen, daß sie aus dem Kochen eine Art Volkssport entwickelt haben. Trainiert und gepflegt wird er in gastronomischen Gesellschaften, den Txokos, in denen Männer aus allen sozialen Schichten zusammenkommen, um unter sich zu sein. Noch heute sind Frauen ausgeschlossen und nur zu den Festen der Stadtheiligen als Gäste geduldet. Die ersten Gesellschaften entstanden Mitte des 19. Jahrhunderts. Heute existieren im Baskenland über 2000 dieser Kochbruderschaften. Ihnen ist es mit zu verdanken, daß die Gerichte aus der Volksküche in der gehobenen Gastronomie nun wie selbstverständlich auf den Speisekarten stehen. Dazu zählen vor allem raffinierte Fischgerichte wie Koktxas, die zarten Bäckchen vom Seehecht, wie Bacalao al pil-pil, Stockfisch in Knoblauch-Tomatensauce, oder Marmitako, ein Fischereintopf, der bei Kochwettbewerben der Bruderschaften immer wieder Preise einheimst.

Einer, der die baskische Küche mit Hingabe pflegt, ist Karlos Arguiñano. Als einer der Initiatoren der neuen bas-

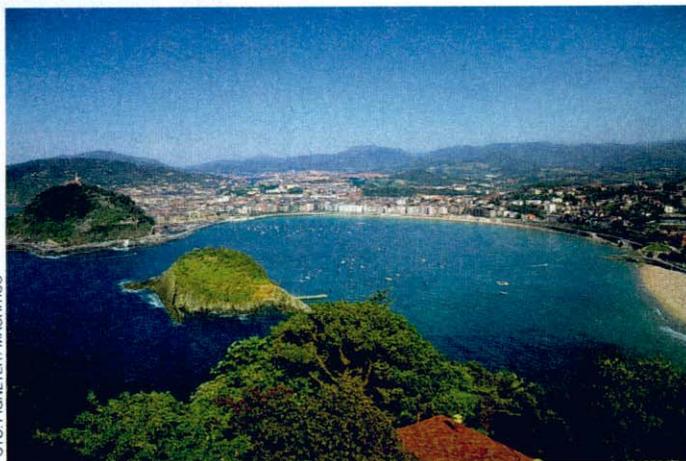


FOTO: PIGNIETIER/MAURITIUS

Nobel nach wie vor: San Sebastián an Spaniens Atlantikküste

kischen Küche wertet der populäre TV-Koch traditionelle Gerichte durch moderne Raffinesse und Frische auf, wie die Lauchsuppe Purrusalda. Sein Restaurant in einem alten baskischen Landhaus im Badeort Zarautz (Mendilauta 13) zählt zu den besten Spaniens. Den Seehecht, Lieblingsfisch der Basken, bereitet er mit Muscheln zu, oft auch mit einem Schuß Apfelwein. Neben Txakoli, einem frischen Jungwein, und den Rotweinen aus der Region Rioja gehört er hier zu den bevorzugten Getränken.

Auf der kulinarischen Reise durch das Baskenland trifft man in den Städten auf kleine Stehkneipen mit Pintxos, lek-

keren Häppchen. Besonders in der Altstadt von Bilbao und von San Sebastián, einst Modabad und Sommersitz des Adels. Süße Treffpunkte sind die historischen Cafés, wie das »Café Iruña« in Bilbao oder das Konfiseriemuseum in Tolosa. In der schönen Altstadt von Vitoria liegt in einer ehemaligen Poststation eines der berühmtesten Restaurants des Baskenlandes, »El Portalón« (Correría 151), mit Xabier Sanchotena als Chefkoch. Besonders interessant: das Menü degustación, bei dem in kleinen Rationen alle Speisen der Karte so lange serviert werden, bis man den Kellner stoppt.

Lauchsuppe Purrusalda

Die Lieblingssuppe der Basken kann einfach – oder raffiniert mit Stockfischeinlage – zubereitet werden.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 mittelgroße Stangen Lauch
- 2 mittelgroße Möhren
- 600 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, Kartoffeln auch halbieren und alles in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch klein würfeln.

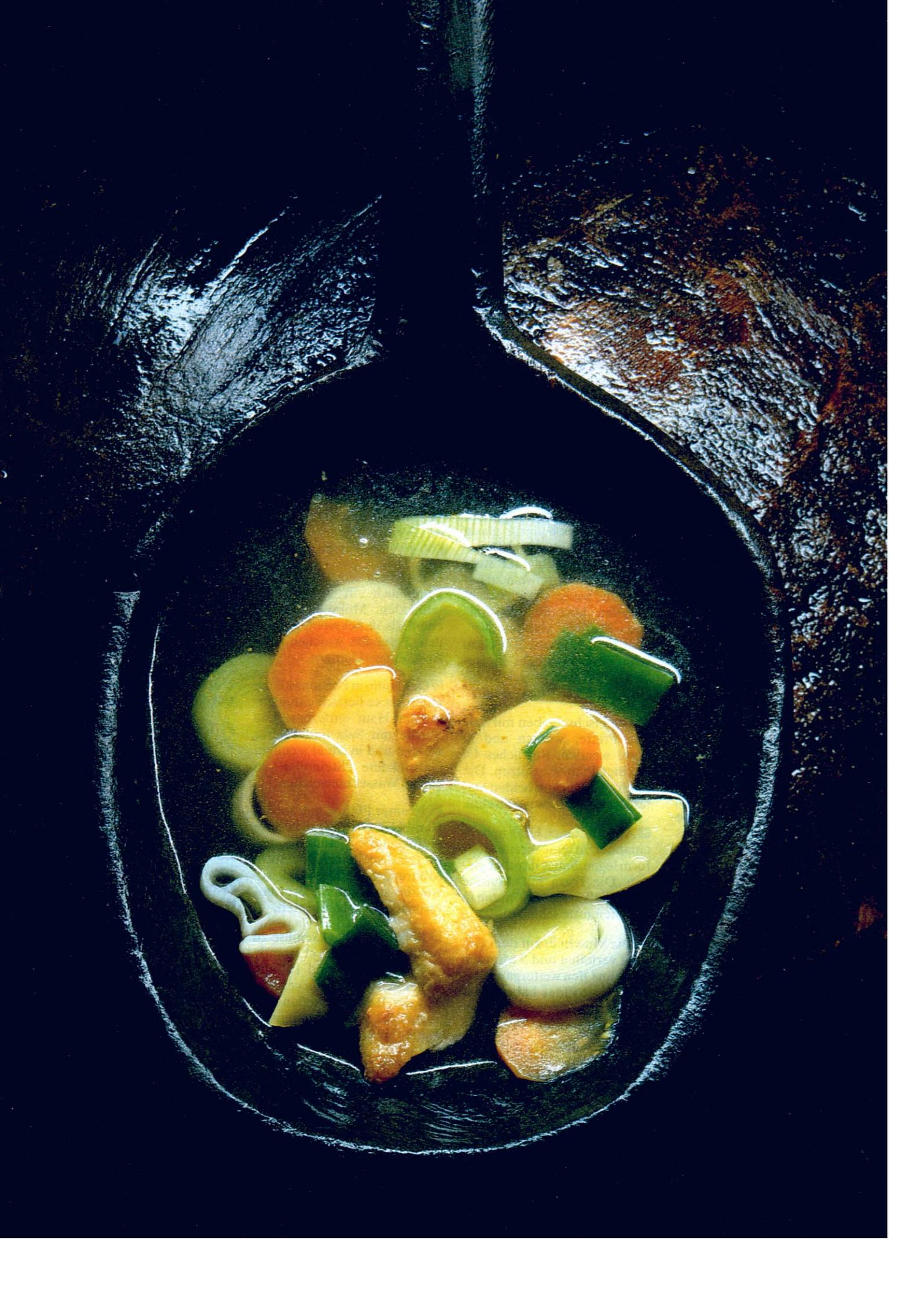
2 Öl erhitzen, Lauch und Zwiebel unter Rühren 2 Minuten andünsten. Knoblauch, Kartoffel- und Möhrenscheiben dazurühren, alles weitere 2 Minuten dünsten.

3 1 l heißes Wasser zugießen und die Suppe 30 Minuten zugedeckt kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIP Für eine Stockfischeinlage: 300 g Stockfisch über Nacht in Wasser einweichen, enthäu- →

Erlauchtes aus dem Baskenland

Purrusalda, in der Version de luxe: mit Stockfischeinlage



ten, trocken tupfen und die Gräten entfernen. Den Fisch in 2 EL Öl anbraten, in Portionsstücke teilen und 10 Minuten in der Suppe ziehen lassen. Erst am Schluß salzen.

Fischereintopf Marmitako

Benannt ist das berühmte Gericht nach der Marmita, dem großen Eisentopf.

Zutaten für 6 Personen:

2 weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 grüne Paprikaschoten
3 große Tomaten
1 kg festkochende Kartoffeln
600 g frisches Thunfischfilet
5 EL Olivenöl
 $\frac{3}{4}$ –1 l gute Fischbrühe, evtl. Fertigprodukt
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein würfeln. Paprikaschoten putzen, in Streifen schneiden. Tomaten häuten, würfeln. Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Thunfisch in 2 cm große Würfel schneiden.

2 Öl in einem großen Gußeisentopf erhitzen, Zwiebeln und Paprika unter Rühren glasig dünsten. Tomatenwürfel unterrühren und alles 2 Minuten weiterkochen.

3 Kartoffeln und Knoblauch zufügen und andünsten, dabei gelegentlich rühren. Brühe zugießen, bis das Gemüse bedeckt ist. 20 Minuten geschlossen kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Fischwürfel bei schwacher Hitze 10 Minuten darin gar ziehen lassen.

Seehecht in Apfelwein Merluza a la sidra

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g Tomaten
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
6 EL Olivenöl
 $\frac{1}{4}$ l trockenen Apfelwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 Samt- oder Miesmuscheln
1 kg küchenf. Seehecht, in 2 bis 3 cm dicke Scheiben geschnitten
Mehl zum Wenden



FOTO: M. KIRCHGESSNER / BILDERBERG

Bewährte Devise der Basken-Gourmets: Selbst ißt der Mann

1 Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln. Die Tomaten häuten, entkernen und klein würfeln. Petersilie hacken.

2 2 EL Olivenöl in einem Topf heiß werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten und Petersilie unterrühren und kurz mitdünsten. Apfelwein zugießen, die Sauce zugedeckt 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Muscheln in stehendem Wasser waschen, offene Muscheln wegwerfen.

3 Die Fischeiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fischeiben von beiden Seiten darin goldbraun anbraten.

4 Angebratenen Fisch nebeneinander in eine breite Tonform legen. Sauce darüber gießen. Die Form mit Alufolie verschließen und 5 Minuten in die Ofenmitte schieben.

5 Die Muscheln auf dem Gericht verteilen und 5 Minuten offen im Ofen weitergaren, bis sie sich geöffnet haben. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, wegwerfen.

Hähnchen mit Pilzen Pollo con setas

Zutaten für 4 Personen:

3 mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 mittelgroße Möhren
1 Stiel glatte Petersilie
1 Scheibe Vollkorn-Weißbrot

1 Brathuhn (1,2 bis 1,4 kg), Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Wenden
30 g getrocknete Steinpilze
6 EL Olivenöl
3 cl spanischer Brandy
 $\frac{3}{4}$ l gute Hühnerbrühe, evtl. Fertigprodukt
500 g kleine Champignons

1 Zwiebeln längs in Achtel, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Möhren schälen, ebenfalls in Scheiben schneiden. Petersilie waschen. Das Brot fein zerkleinern.

2 Das Huhn in Portionsstücke teilen, dicke Fettschichten unter der Haut entfernen. Die Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Getrocknete Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen.

3 In einer Pfanne mit hohem Rand 4 EL Öl erhitzen und die Geflügelteile goldbraun anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Petersilienstiel sowie das zerkleinerte Brot untermischen und mitbraten.

4 Sobald sich das Gemüse zu bräunen beginnt, 2 cl Brandy darüberträufeln und rütteln, damit sich das Aroma verteilt. Mit der Brühe begießen und zugedeckt 30–35 Minuten bei milder Hitze schmoren.

5 Steinpilze abgießen, Pilzwasser aufheben. Champignons putzen und ganz lassen.

6 Restliches Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Champignons unter Rühren 5 bis 6 Minuten braten, Steinpilze dazugeben und leicht salzen. Rest-

lichen Brandy und das Pilzwasser darübergießen und schmoren, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Alles auf einer Platte anrichten.

Gebratene Milchschnitten Leche frita

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

2 schwach gehäufte EL Mehl
3 schwach gehäufte EL Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ l frische Vollmilch
30 g Butter
4 EL Zucker
je 1 Streifen dünn abgeschälte Zitronen- und Orangenschale, unbehandelt
1 Stückchen Zimtstange
4 Eigelb von mittelgroßen Eiern
1 Ei
50 g Paniermehl zum Wenden
Olivenöl zum Braten
2 bis 3 EL Zimtzucker

1 Mehl und Speisestärke in einem beschichteten Topf mischen. Milch zugießen, dabei mit einem Schneebesen klumpchenfrei verrühren. Butter, Zucker, Zitronen- und Orangenschale und Zimt zufügen. Alles bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren einmal kräftig aufkochen.

2 Topf vom Herd nehmen, Zitruschalen und Zimt entfernen. Eigelb nacheinander unterrühren. Creme unter Rühren bis kurz vorm Kochen erhitzen, bis sie dicker wird.

3 Eine etwa 18 mal 24 cm große eckige Form kalt ausspülen, die Creme einfüllen, glattstreichen, 4 bis 5 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

4 Pudding mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in 12 Quadrate schneiden. Ei in einem tiefen Teller verquirlen, Paniermehl auf einem flachen Teller verteilen.

5 Puddingscheiben erst in Ei, dann in Paniermehl wenden, auf beiden Seiten goldbraun braten. Mit Zimtzucker bestreut warm servieren.

TIP Dazu schmeckt Kompott.

ERIKA CASPAREK-TÜRKKAN

