

BORETO LUIGI

Neben Sievuli in Savor, in Salz eingelegte Meeräschen, Zuppa di Gò, Fischsuppe mit Grundeln, und Canoce, gedämpfte Bärenkrebse mit Olivenöl und Zitrone, zählt das Boreto à la Graisana zu den Klassikern der Gradeser Lagunenküche. Dabei handelt es sich um einen leicht säuerlich schmeckenden, dickflüssigen Fischeintopf mit Steinbutt und verschiedenen anderen Lagunenfischen. Ursprünglich wurde er

mit Essig angereichert, um eine längere Haltbarkeit zu gewähren. Jeder Gradeser Koch darf im Rahmen des herbstlichen Boreto-Festivals einmal im Jahr sein eigenes Rezept präsentieren. Als Weinbegleitung wird oft Rotwein, etwa Schioppettino aus Prepotto oder ein leicht lieblicher Augusteo Cabernet, gereicht. Voilà, hier meine Boreto-Variante zu Ehren unseres Luigis.

ZUBEREITUNG

In einem schweren Topf das Olivenöl mit den geschälten Knoblauchzehen erhitzen. Sobald der Knoblauch braun wird, mit einem Siebschöpfer aus dem Öl heben und entsorgen. Die sorgfältig gewaschenen und trocken getupften Fischstücke in das heiße Öl einlegen und je eine halbe Minute lang auf jeder Seite anbraten, Balsamico bianco darübergießen und zugedeckt auf großer Flamme kochen, bis der Essig verdampft ist. Den Fisch mit heißem Wasser bedecken, salzen, pfeffern und ungefähr 10 Minuten bei mittlerer Hitze weiterkochen lassen, bis die Sauce eindickt.

Währenddessen die in Scheiben geschnittene Instant-Polenta mit etwas Olivenöl beidseitig je 1 Minute anbraten und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Eintopf am Tisch mit einer dünnen Spur »Aranol« verfeinern und mit den Polentaschnitten servieren.

2	Knoblauchzehen natives Olio Celo Olivenöl vom Triestiner Winzer und Olivenölproduzenten Sancin aus San Dorligo della Valle in Triest
2	Steinbuttfillets
2	Dornhaifilets
2	Aale (ca. 10 cm lang)
1/8 l	Balsamico bianco »Aranol« (Seite 21), grobes Meersalz, weißer Pfeffer heißes Wasser
250g	Instant-Polenta

GNOCCHI CON BOTTARGA E SCAMORZA AFFUMICATA

50g	geräucherter Scamorza
1 Handvoll	Pinienkerne
500g	Gnocchi
2	Dornhaifilets
50g	Bottarga di Muggine
1/2	Zitrone (Zeste) »Aranol« (Seite 21), Meersalz, Cubeben-Stiel- pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Scamorza in kleine Würfel schneiden oder grob mit einer Käseibe hobeln. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten. Sobald diese anbräunen, die Pfanne von der Flamme ziehen und die Pignoli in der Pfanne nachziehen lassen.

Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Wasser salzen, die Hitze reduzieren und die Gnocchi ins wallende Wasser einlegen, bis sie nach ca. 10 Minuten wieder an die Oberfläche kommen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, abtropfen lassen und portionsweise auf Teller anrichten.

Den klein gewürfelten Scamorza darüberstreuen. Mit dem Trüffelhobel oder einer Parmesanreibe Bottarga über die Gnocchi hobeln. Die aromatische Zitronenzeste und die gerösteten Pignoli über dem Gericht verteilen und mit »Aranol« (Seite 21) verfeinern. Mit frisch geschrotetem Cubeben- Stielpfeffer aus der Mühle würzen.

Bottarga, der gepresste Rogen der Meeräsche, wird in Italien vor allem in Sardinien verwendet, ist aber auch in der ägyptischen Küche zu finden. Das charakteristisch fischig-salzige Aroma kombiniert mit den Räucheraromen des Scamorza und dem erfrischenden »Aranol« verleiht diesem Gericht seine besondere Note.