



Papa al Pomodoro ... eine gekochte Erinnerung



Rezepte

Sie erinnern sich an das Jahr 1997? Was alles geschah und welche Ereignisse unser Leben geprägt haben? Sie haben ein gutes Gedächtnis.

Meines ist leider nicht so fit, daher bemühe ich einige der unzähligen Internetseiten, die mir kurz oder episch breit alle die Ereignisse zurückbringen, die ich vergessen, verdrängt oder auch niemals auf meinem persönlichen Radar wahrgenommen habe.

Ich habe jedoch an mir entdeckt, dass ich mindestens zwei Radaranlagen besitze; eine für die Dinge im Leben, die das Überleben im sozialen Umfeld sichern hilft; und eine zweite die mir Erlebnisse des Genusses - diese müssen nicht zwangsweise immer mit Essen und trinken verbunden sein - auch tief in meinem Bewußtsein speichert. Quasi ein Onlinearchiv "powered by my brain".

Es war 1997 als meine Frau und ich mit guten Freunden eine Toskanareise im Mai unternahmen. Gewohnt haben wir in einem alten, renovierten Franziskanerkloster in Montefolonicio.

Gegessen haben wir in vielen der sehr guten Osterien, einfachen Gasthäusern aber auch Top Lokalen. Eines davon war das "La Grotta" in Montalcino.

Pappa al Pomodoro war für mich eine Überraschung. Intensiv, leicht aber voluminös in der Konsistenz und einfach köstlich.

Das Erscheinen auf meinem Radar war kein vorübergehendes. Diese "Suppe" hat sich eingebrannt und ich begann fortan zu experimentieren.

Mit allen möglichen Sorten von Tomaten, mit den unterschiedlichsten Brotsorten die ich endrindete und in daumengroße Stücke schnitt (Achtung: Daumen sind unterschiedlich groß ;)) mit der Kochdauer und diversen Mengen Olivenöl unterschiedlichster Herkunft. Immer jedoch kaltgepresst. Knoblauch, Salz, Pfeffer und das frische Basilikum ergänzten meine Experimentalküche die nur in meinem Kopf stattfand.





Erst gestern Samstag den 28. Juli 2007 hatte ich die Muse - man stelle sich vor nach zehn Jahren - Gut Ding braucht eben Weile - die Pappa al Pomodoro zu kochen.

Und das ging so:



500g Kirschtomaten , 1,5 kg grosse reife runde Tomaten, drei getrocknete Tomaten einen grossen Bund frischen Basilikum Olivenöl, 5 Zehen Knoblauch, 1 400g Dose geschälte Tomaten, ein 2Tage altes knapp 1 kg schweres Weißbrot oder halbweisses.

1. Die Kirschtomaten mehrmals einstechen, mit der halben Menge Knoblauch (in feine Scheiben geschnitten), Olivenöl, Salz in das auf 190 Grad vorgeheizte Backrohr stellen und ca 20 Minute backen lassen.

2. Einen entsprechend der Menge großen Topf mit Olivenöl erhitzen und darin die gehackten Basilikumblätter (eventuell auch die gehackten Stängel verwenden) und den restlichen Knoblauch dünsten bis beides weich ist. Jetzt die zuvor gehäuteten und fast entkernten Tomaten mit jenen aus der Dose und den getrockneten Tomaten in den Topf geben. Umrühren und die Stücke zerdrücken. Die leere Tomatendose mit Wasser füllen und dieses hinzugeben. Alles einmal aufkochen lassen und danach rd 20 Minuten köcheln. Nach dieser Zeit das etrindete Brot in daumengroße Stücke reissen, schneiden, zupfen. Mit den ebenfalls grob gezupften Basilikumblättern zur Suppe hinzu geben.

3. In der Zwischenzeit sind die Tomaten im Rohr längst fertig und haben einen süßen und intensiven Geschmack entwickelt. Sie geben alles, auch den Bodensatz in den Topf. Lassen sie die Suppe nochmal 15 Minuten köcheln.

4. jetzt gibt es drei Möglichkeiten:

a) sie servieren die Suppe jetzt. Das heisst sie nehmen den Topf vom Herd, rühren 9 EL Olivenöl bester Qualität ein und füllen die Suppe in Schalen und dekorieren diese noch mit beliebig Basilikum. Ein Aroma aus intensiven Tomaten und Basilikum wird ihnen entgegenströmen.

b) sie nehmen den Topf vom Herd und stellen diesen in den Herd der noch die Restwärme vom letzten Backvorgang hat. Lassen die Suppe im Herd über Nacht abkühlen und wärmen diese am nächsten Tag auf. Achtung Genusswarnung!! Rest wie unter a) .

c) sie kombinieren a & b ; hier empfehle ich schon bei a einen kleinen Teil für den nächsten Tag zu reservieren. Siehe Genusswarnung!!

