



Eine kühne Kombination aus unterschiedlichen Aromen, wie sie typisch ist für die Küche Siziliens. (Riederl, 7/2017)

## PASTA CON LE SARDE

**Pasta in einer Sauce aus Sardinen, Sardellen, Fenchel, Safran, Rosinen und Pinienkernen**

Die Küche Siziliens unterscheidet sich dadurch von den Traditionen im übrigen Italien, dass sie oft wesentlich mehr Zutaten verwendet und kühne Kombinationen hervorbringt. So auch die *Pasta con le sarde*, die man vielleicht als den Klassiker schlechthin der Küche Palermos ansehen kann. Die Sauce kombiniert die kräftig-maritimen Aromen von Sardellen und Sardinen mit der pfeffrigen Frische von Fenchel, holzig-blumigem Safran, süßen Rosinen und harzigen Pinienkernen. In dem gewaltigen Gesamtklang scheinen sich orientalische und europäische Elemente zu vermischen. Die *Pasta con le sarde* erinnert so an die Zeit um 1100 als die Normannenkönige Roger I & II in Sizilien eine kühne Synthese aus arabischer, byzantinischer und katholischer Kultur versuchten.

Die meisten Rezepte sind sich erstaunlich ähnlich. In Palermo wird die *Pasta con le sarde* von April bis Oktober gekocht, wenn man in den Bergen wilden Fenchel und auf dem Markt frische Sardinen findet. Wilder Fenchel ist außerhalb Süditaliens kaum zu finden. Wir kochen das Gericht also mit dem Grün von gewöhnlichem Gartenfenchel, das ebenfalls sehr aromatisch ist. Zudem geben wir etwas



**Viva Maria** | «Die Wucht, mit der sich das Katholische in Palermo in Szene setzt, greift noch dem Ungläubigsten direkt ins Gemüt. Die Feier zu Ehren der Heiligen Madonna vom Karmel-Berg [...], deren farbige Holzfigur an diesem Sonntag durch die Straßen rund um die Chiesa del Carmine Maggiore geschoben wird, wirkt rein visuell wie ein Fest aus ferner Vorzeit.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten [Episoda vom 31. Juli 2011](#).



Caroline Kesser bei der Verkostung der *Pasta con le Sarde* am 12. September 2011 in Zürich.



Als Ersatz für den wilden Fenchel aus den Bergen hinter Palermo nehmen wir das Grün von gewöhnlichem Gartenfenchel – und dazu etwas Fenchelpollen.

#### FÜR 2 PERSONEN

- 2 TL Salz
- 100 g Fenchelgrün, geputzt und gewaschen
- 3 EL Rosinen, wenigstens 15 Minuten in Wasser eingeweicht
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel von etwa 100 g, gehackt
- 20 g gesalzene Sardellen (Abtropfgewicht), in Stücke geschnitten
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 TL Safranfäden (0.4 g)
- 20 g Pinienkerne
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ TL Fenchelpollen
- 2 Dosen Sardinen in Öl oder im Einlegewasser (knapp 200 g abgetropft)
- 20 g Paniermehl (Semmelbrösel)
- 250 g nicht allzu feine Teigwaren

Fenchelpollen dazu, den es auch außerhalb Siziliens in spezialisierten Geschäften zu kaufen gibt. Traditionell wird die *Pasta con le sarde* natürlich mit frischen Sardinen zubereitet. Solche sind in Binnenländern aber nur selten zu bekommen. Außerdem hat Dosenware ein intensiveres Aroma, was uns gut zum Charakter des Gerichts zu passen schien. Wir kochen die Pasta deshalb mit eingelegten Sardinen.

Als Pasta nimmt man in Palermo meist Bucatini, besonders dicke Spaghetti mit einem Loch in der Mitte, gelegentlich in kürzere Stücke zerbrochen. Alternativ wird die Pasta auch mit Spaghetti oder anderen Teigwaren gekocht, die auf jeden Fall nicht allzu filigran sein sollten.

#### Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten, plus Kochzeit Pasta)

**1** | In einem großen Topf 3 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz begeben. Fenchelgrün in das kochende Wasser gleiten lassen und etwa 10 Minuten halb zugedeckt köcheln. Hitze stoppen, Fenchel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. *Das Kochwasser hat jetzt eine gelbe bis grüne Farbe, in ihm wird später die Pasta gekocht.*

**2** | Fenchel etwas abkühlen lassen und ziemlich fein hacken. Rosinen abtropfen lassen und hacken.

**3** | Öl in einer Bratpfanne nicht zu stark erwärmen, Zwiebel darin sanft andünsten. Sardellen begeben und so lange dünsten bis sie zu einer Art Paste zerfallen sind. *Man kann die Sardellenstücke mit Hilfe eines Kochlöffels ein wenig zerstoßen.*

**4** | Fenchelgrün begeben und sorgfältig knapp 5 Minuten dünsten.

**5** | Safranfäden zwischen den Fingern ein wenig zerreiben und mit dem Tomatenmark in 200 ml heißem Wasser auflösen (man kann hierfür etwas von dem Kochwasser des Fenchels verwenden).

**6** | Rosinen, Pinienkerne, Pfeffer, Fenchelpollen und Safran-Tomaten-Wasser in die Pfanne zu den Zwiebeln und Sardellen geben. Alles gut vermengen. Auf mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit stark eingedickt ist.

**7** | Die abgetropften Sardinen begeben und sorgfältig in der Sauce wenden. Vom Feuer nehmen.

**8** | Paniermehl in einer Stahlpfanne rösten.

**9** | Fenchelwasser wieder zum Kochen bringen und die Teigwaren darin garen. Pasta abtropfen lassen und wenigstens 300 ml Kochflüssigkeit aufbewahren.

**10** | Sauce mit 150–200 ml Kochflüssigkeit verdünnen. Pasta hineingeben, wenden und sanft erhitzen. Paniermehl darüber geben und nochmals wenden. Auf niedrigster Flamme etwa 5 Minuten warm werden lassen, dann Hitze stoppen und zugedeckt 5 Minuten nachziehen lassen. *Gegen Ende der Kochzeit hat die Sauce die Tendenz, allzu trocken zu werden. Um sie leicht feucht zu halten, geben wir deshalb immer wieder ein paar EL Kochwasser zu. Wie viel Flüssigkeit es genau braucht, hängt von der Beschaffenheit von Herd und Topf sowie weiteren Faktoren ab. Das Ziel ist ein nur leicht feuchtes, weder allzu trockenes noch stark tropfendes Pastagericht.*