



Pasta! Authentisch unitalienisch! Mit Aromen von Papuk und Ingwer: Sugus Dolcevita.

Sugus Dolcevita

Diese Sauce, in der die lemusische Gewürzmischung Papuk eine Hauptrolle spielt, ist typisch für die Gerichte, die Marcello in seiner Trattoria Roma an der N2 südlich von Valodes kreierte.

Wer von Valodes aus über die N2 nach Süden fährt, sieht nach etwa drei Pep auf der linken Straßenseite ein blaues Holzgebäude, eine Art Laube mit einer luftigen Terrasse. In diesem Gebäude, das seit Ende der 1990er-Jahre leer steht, wurden einst für wenig Geld die tollkühnsten Pastasaucen serviert – bis in die Morgenstunden hinein. Marcello, der hier seine Trattoria Roma betrieb, war ein begabter Koch und seine Interpretationen der italienischen Küche waren auf der ganzen Insel berühmt.

Es ist der Journalistin Diana Erroux zu verdanken, dass sich wenigstens die Ahnung einiger Speisen aus der Küche von Marcello erhalten hat. Erroux plante ein Buch über die Trattoria Roma und ihren ungewöhnlichen Koch. Ab Anfang 1999 besuchte sie Marcello immer wieder, sah ihm bei

der Arbeit zu und führte Interviews mit ihm, obwohl er kaum Französisch und nur sehr schlecht Englisch sprach. Doch dann war Marcello im Oktober 1999 plötzlich weg – und blieb verschwunden. Diana Erroux trauerte dem Koch in einem großen Artikel nach.¹ Für das geplante Buch jedoch hatte sie noch nicht ausreichend Material gesammelt, außerdem fehlten ihr Bilder. Immerhin publizierte Erroux einzelne Rezepte Marcellos, darunter zum Neujahrstag 2000 auch Marcellos berühmten *Sugus Dolcevisa*.²

Die wichtigste Zutat dieser ungewöhnlichen Sauce ist die für Lemusa so typische Gewürzmischung *Papuk*. Die Sauce passt besonders gut zu etwas kräftigeren Pastasorten wie Penne, Rigatoni und so fort. Das Gericht schmeckt am besten, wenn man die Teigwaren im Wasser etwas zu kurz gart und dann einige Minuten zusammen mit der Sauce schmort.

Für 2 Personen

150 g	geräucherter Speck, in Stäbchen	<p>Speck bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne auslassen, bis die Stückchen knusprig sind. Olivenöl zugießen, Zwiebeln und Ingwer unter ständigen Rühren glasig dünsten. Papuk und 1 TL Salz beigegeben, kurz mitziehen lassen. Tomatenpüree einrühren, mit 500 ml Wasser und den Tomaten ablöschen, gut vermischen und aufkochen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und ohne Deckel eine Stunde lang köcheln lassen, gelegentlich rühren – bis die Sauce fast etwas zu dicklich wirkt.</p> <p>Sauersahne unterziehen und nochmals sorgfältig aufschäumen, mit Salz abschmecken.</p>
1 EL	Olivenöl	
1	stattliche Zwiebel (200 g), in feinen Scheiben	
20 g	Ingwer, geputzt, in feinen Scheiben	
2 EL	Papuk, ganz, leicht geröstet	
1	TL Salz	
1 EL	Tomatenpüree	
500 ml	Wasser	
400 g	Tomaten aus der Dose (Pelati), etwas zerkleinert	
200 ml	Sauersahne (15 % Fett)	
~	Salz zum Abschmecken	

¹ Diana Erroux: *Marcello, est-il partie pour la patrie de son cœur?* In: *Leko*. Freitag, 22. Oktober 1999. S. 15.

² Diana Erroux: *Le Sugus Dolcevisa de Marcello – héritage d'un grand chef*. In: *Leko*. Samstag, 1. Januar 2000. S. 34.