



Was beim Schmoren aus dem Braten quillt, kommt der Sauce zugute – ein perfektes Zusammenspiel. (Zürich, 9/2018)

FARSUMAGRU

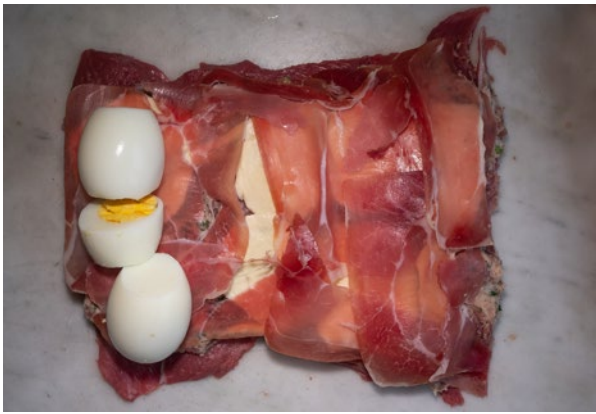
Gefüllter Rollbraten vom Rind, in Tomatensauce geschmort – Rezept von Cécile Hummel

Seit mehr als zwanzig Jahren flaniert Cécile Hummel durch den Mittelmeerraum, um Verwandtschaften oder Differenzen zwischen den verschiedenen Kulturen zu dokumentieren und gegenseitige Einflüsse aufzuspüren. Unterwegs nimmt sie zeichnend und fotografierend wahr, was der Zufall ihrem schweifenden Blick vorlegt und versammelt das Material in einem stetig wachsenden Bildarchiv. Aus diesem Archiv heraus bespielt sie nicht nur Ausstellungen, sondern auch ein eigenes Magazin namens *Receuil*, das in der Edition Fink erscheint.¹ Bei ihren Untersuchungen spielt auch das Essen eine zentrale Rolle, lässt sich doch der Charakter einer Kultur in ihren Speisen auf eine besonders intensive Art erleben.

Beim Flanieren in den Hügeln über Palermo fotografierte Cécile Hummel eine alte Villa, wurde von der Besitzerin angesprochen und hereingebeten. Das war der Anfang ihrer Freundschaft mit Signora Savona, einer leidenschaftlichen Meisterin der Küche Siziliens. Durch sie lernte Cécile Hummel auch *Farsumagru* kennen: «Das Besondere an diesem gehaltvollen Rollbraten ist, dass aus den einzelnen Zutaten ein einzigartiges Amalgam entsteht, das weit mehr ist als die Summe



Zwei Doppelseiten aus der Zeitschrift *Receuil*, in der Cécile Hummel die verschiedenen Kulturen rund ums Mittelmeer in ein Zusammenspiel bringt.



Das Rollen des Bratens gelingt erstaunlich leicht.



Geschmort hält der Braten auch ohne Schnur die Form.

FÜR 6 PERSONEN

- 600 g Schulter vom Rind in einer möglichst grossen, etwa 3 cm dicken Scheibe
- 200 g Hackfleisch vom Rind
- 150 g Brät vom Kalb
- 3 EL Pecorino, gerieben
- 1 TL Salz für die Farce
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 TL frischer Rosmarin, gehackt
- 2 TL frischer Thymian, abgerieben
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 40 g Semmelbrösel
- 2 Eier, roh
- 100 g junger Provolone (oder Mozzarella) in feinen Scheiben
- 100 g Rohschinken, in dünnen Scheiben
- 2-3 Eier, hartgekocht
- 6 EL Olivenöl
- 1 stattliche Zwiebel, gehackt
- 1 TL Salz für die Sauce
- 500 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Zucker
- Etwas Salz zum Abschmecken der Sauce



derselben!», schwärmt die Künstlerin.² Das Rezept soll seine Ursprünge im 13. Jahrhundert haben, als das Haus Anjou die Insel einige Jahre lang beherrschte.³ Entsprechend soll *Farsu* auf das Französische *Farce* («Füllung») zurückgehen. Andere Quellen übersetzen *Farsumagru* mit *Falso magro*, was dem Gericht ebenfalls gerecht wird, enthält die magere Fleischhülle doch eine äußerst reiche Füllung.⁴ *Farsumagru* kommt mir gleichermaßen deftig-bäuerlich und höfisch-raffiniert vor. Die Sauce spielt dem Braten optimal zu, das Aroma ist schlichtweg umwerfend, ein überschwänglicher Tanz auf der Zunge.

Scheibe von der Rinderschulter so anschneiden, dass sie wie ein Heft aufgeklappt werden kann. Zu einer knapp 1 cm dicken, möglichst quadratischen Scheibe klopfen. Hackfleisch, Brät, Pecorino, 1 TL Salz, Pfeffer, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Semmelbrösel und 2 rohe Eier gut zu einer Farce vermischen. Wenn die Masse zu trocken scheint, noch ein Ei oder ein paar EL Milch begeben. Fleischscheibe flach auslegen, Füllung so darauf verteilen, dass ringsum 2 cm Rand frei bleiben. Masse gleichmäßig ausstreichen. Provolone und Rohschinken auf der Farce verteilen. Die Spitzen der gekochten Eier kappen und sie wie eine gekippte Säule am einen Ende der Farce in Position bringen. Fleischscheibe aufrollen und mit Bratenschnur binden. Olivenöl in einem schweren Topf erwärmen. Rollbraten allseits bräunen und wieder aus dem Topf heben. Zwiebel und 1 TL Salz ins Öl geben, glasig werden lassen. Rotwein angießen, aufwallen lassen und etwa 10 Minuten lang auf die Hälfte reduzieren. Tomaten, Lorbeerblätter und Zucker begeben, zum Kochen bringen. Braten wieder in den Topf heben, Deckel aufsetzen und etwa 60 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, gelegentlich wenden. Deckel abheben und weitere 30 Minuten garen. Braten aus dem Topf heben, Schnur entfernen. Sauce mit Salz abschmecken, Fleisch sorgfältig in Scheiben schneiden und auf etwas Sauce anrichten. In Sizilien serviert man den *Farsumagru* mit einem Orangen-Fenchel-Oliven-Salat, der nur mit Öl und Salz gewürzt ist.

Dieser Text erschien erstmals im Oktober 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 21.

¹ Zuletzt: Cécile Hummel: *Palermo Città und Dintorni di Palermo. Recueil d'images du monde oriental-occidental* 28 und 29. Zürich: Edition Fink, 2019.

² Die Künstlerin in einem Gespräch mit dem Verfasser am 2. September 2019.

³ Carol Helstosky: *Food Culture in the Mediterranean*. Westport: Greenwood, 2009. Kapitel 4.

⁴ *Recipe: Farsumagru*. In: *Los Angeles Times*. 16. September 2014. <https://www.latimes.com/food/la-fo-farsumagru-s-story.html> (abgerufen am 2. September 2019).