

ZANZARELLI

Eierflockensuppe mit Parmesan und Safran | EIN REZEPT VON MAESTRO MARTINO

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Eier
- 60 g Parmesan, gerieben
- 80 g Semmelbrösel
- 650 ml Hühnerbrühe
Brodo Barattala
- 1 TL Salz, ev. etwas mehr
- 0.35 g Safran in Fäden
- 1 EL Zitronenzeste, fein gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen



Ei, Parmesan und Semmelbrösel formen in der heißen Brühe kleine Klümpchen, die im Mund wie zarte Knödelchen schmecken.

Zubereitung

Eier aufschlagen und verquirlen. Parmesan und Semmelbrösel einrühren, alles zu einer Masse verarbeiten. Hühnerbrühe erwärmen und dann mit Salz abschmecken. Ei-Käse-Brösel-Masse in Schüben in die Suppe geben, mit Schneebeesen verrühren, es entstehen Klümpchen und Flocken. Safran leicht zerreiben und einrühren. Suppe auf Teller verteilen, mit Zitronenzeste und Pfeffer bestreuen.

Hintergrund

Das Rezept stammt aus dem *Libro de arte coquinaria* von Maestro Martino. Martino de' Rossi lebte um die Mitte des 15. Jahrhunderts und gilt als einer der ersten prominenten Köche der Welt. Er stammte aus dem Bleniotal im heutigen Tessin und arbeitete vor allem in Rom. Sein Rezeptbuch gehört zu den ältesten Quellen europäischer Esskultur.

Im Original liest sich das Rezept so: «Per far zanzarelli. Per farne dece menestre: toglì octo ova et meza libra de caso grattugiato, et un pane grattato, et mescola ogni cosa insieme. Dapoi toglì una pignatta con brodo di carne giallo di zafrano et ponila al focho; et como comincia a bollire getta dentro quella materia, et dagli una volta col cocchiario. Et como te pare che sia presa togli la dal focho, et fa' le menestre, et mittivi de le spetie di sopra.» Die Libra ist eine antike, römische Gewichtseinheit und entspricht etwa 330 g.

Martino präzisiert nicht, was für Gewürze er am Ende auf die Suppe streut. Wir haben uns, damit der Safran nicht übertönt wird, auf etwas Pfeffer und Zitronenzeste beschränkt, die gut mit dem teuren Gewürz zusammenspielt und der Suppe ein frische Note verleiht.

Verwandte

Das Rezept hat Ähnlichkeiten mit der Stracciatella, einer klassischen Eierflockensuppe aus Rom, die heute bekannter ist als die Zanzarelli.

