

ESSEN & WEIN

Rezepte und traditionelle Gerichte



COMACCHIO, PERFEKT ZWISCHEN MEER UND LAND GELEGEN, VERFÜGT ÜBER EINE DER REICHSTEN GASTRONOMISCHEN TRADITIONEN IN DER EMILIA-ROMAGNA.

Die Produkte, die ihren Weg vom Po-Delta auf die Tische der Einwohner von Comacchio finden, sind unglaublich vielfältig: Aale, Garnelen, Fangschreckenkrebsen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Seebrassen, Seezungen und Wolfsbarsche sind nur einige der Köstlichkeiten, die unser Meer zu bieten hat. Vom Land hingegen können wir Köstlichkeiten wie Kürbis, Reis, Spargel, Radicchio, Pilze und vieles mehr genießen.

In einer Region, die seit jeher von ihren lokalen Erzeugnissen lebt, kann man nur erwarten, Gerichte zu genießen, die vor Geschmack nur so strotzen.



Der Aal:

Wie könnten wir nicht mit der Königin der Täler beginnen, dem Aal? Jedes Jahr ist Comacchio das Endziel der Wanderung dieses Fisches; im Spätherbst wird er gefangen und in der „Sala Dei Fuochi“ der „Manifattura dei Marinati“ verarbeitet.

In Comacchio gibt es viele Rezepte auf Aalbasis; zu den bekanntesten gehören:

- Gegrillter Aal
- Aalrisotto
- Im Brodetto oder „a becco d'asino“
- In Essig mariniert

REZEPT:

AAL „A BECCO D'ASINO“

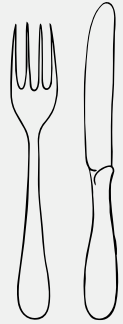
Zutaten für 4 Personen:

- 3 Aale, je 150–200 g
- Zwiebel
- Essig
- Tomatenmark
- Salz; Pfeffer; Öl



Den Fisch in 4–5 cm große Stücke schneiden und gründlich waschen; in eine Auflaufform so viele Zwiebelscheiben geben, dass der Boden bedeckt ist, und diese in Öl anbraten. Dann den Fisch, Essig und etwas Wasser hinzufügen, bis die Flüssigkeit etwa die Höhe des Fisches in der Pfanne erreicht, sowie Pfeffer, Salz und etwas Tomatenmark. Alles zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis der Fisch gar ist (mit einer Gabel prüfen). Mit ein paar Scheiben gegrillter Polenta servieren und guten Appetit!

REZEPT: AAL-RISOTTO



Zutaten für 4 Personen:

- 500–600 g Aal
- 250 g Delta-Reis
- ½ Teelöffel Tomatenmark
- je ½ Zwiebel, Stangensellerie und Karotte
- Muskatnuss nach Belieben
- Salz, Pfeffer und Öl nach Belieben
- Parmesan und Pecorino nach Belieben

Zunächst die Brühe zubereiten: 1,5 Liter Wasser mit Sellerie, Karotte und einer halben Zwiebel in einen Topf geben. Sobald das Wasser kocht, den Aal hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen.

Anschließend den Aal herausnehmen und säubern, indem Haut, Gräten und Kopf entfernt werden; das Fleisch beiseitestellen und die Reste wieder in die Brühe geben, die dabei weiter kräftig kochen soll.

In der Zwischenzeit etwas Zwiebel mit dem Aalfleisch und einer halben Kelle Brühe (zuvor abgeseibt, um die Reste zu entfernen) anbraten; das Tomatenmark hinzufügen und anbräunen lassen.

Dann den Reis unterrühren und nach und nach die Brühe hinzufügen; nach der Hälfte der Garzeit Parmesan und Pecorino nach Geschmack hinzufügen.





Die Fangschreckenkrebs:

Als fester Bestandteil der lokalen Küche findet man sie noch immer fast jeden Morgen frisch an den Fischständen in Porto Garibaldi. Dank ihres delikaten Geschmacks gibt es unzählige Rezepte, in denen sie die Hauptrolle spielen können.



GEDÄMPFTE FANGSCHRECKENKREBS:

Sie schmecken köstlich als Vorspeise oder Hauptgericht, serviert mit frischer Mayonnaise und einem Spritzer Zitrone.

SEDANINI MIT FANGSCHREIBEN

Für eine köstliche und aromatische Vorspeise





Weine aus dem Sand:

Zu den Köstlichkeiten unserer regionalen Küche gehört einfach ein gutes Glas Wein.

Etwa 14 km von uns entfernt liegt „Corte Madonnina“, ein Weingut, das seit Jahren Bosco Eliceo D.O.C.-Weine – besser bekannt als „Weine des Sandes“ – produziert.

Zu den bekanntesten zählen: Bianco del Bosco, ein natürlich vergorener Sekt; Sauvignon, ein trockener, stiller Weißwein; Rosso Fortana, erhältlich als stiller Wein oder Sekt; und Rosso Merlot.



Abtei von Pomposa:

Nur einen kurzen Spaziergang vom Bosco Eliceo entfernt liegt die Abtei von Pomposa, ein Kloster, das einst berühmte Persönlichkeiten wie Guido d'Arezzo beherbergte, den Mönch, der die Notenschrift auf der Grundlage des Sieben-Noten-Systems erfand.

Wer antike Kunst schätzt, sollte sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, in der Basilika Santa Maria einen der wertvollsten Zyklen von Fresken im Stil Giotto's in der gesamten Provinz sowie den wunderschönen Mosaikboden zu bewundern.

