

ALBÓNDIGAS — SPANISCHE FLEISCHKLÖSSCHEN



ICH WAR ZWANZIG, war eigentlich voller Vorfreude in Valencia, in Spanien, angekommen, um mein Auslands-Uni-Jahr zu beginnen. Aber, aber: Was sonst unkompliziert sein dürfte, zog auf einmal einen ganzen Rattenschwanz von Problemen hinter sich her. Dass während des Tagesausflugs nach Barcelona mein kleiner Rucksack abhanden gekommen war, in dem alle Ausweise und Studiennachweise steckten, trug nicht zur Entspannung bei. Es war alles wie verhext – und mein Spanisch war schlecht. Meine beste Freundin war aus Deutschland mitgekommen für die erste Zeit. Der Plan war, möglichst schnell eine Wohnung zu finden – und dann: Spanien, Sonne, Strand! Doch nichts gelang, schon gar nicht das Finden einer Wohnung. Wir marschierten Tag für Tag frustrierter an die Uni, rissen WG- und Wohnungszettel ab. Ein Termin nach dem anderen verlief unerfreulich. Wir schliefen jede Nacht in dieser billigen Pension am Bahnhof, in der mir schon am ersten Abend mein neuer Laptop auf dem Fliesenboden zerschellt war. Von Urlaub war keine Rede. Aber die Pensionskosten schossen in die Höhe. Und Geld hatten wir wenig.

AN EINEM ABEND SASSEN WIR WIEDER MAL ENTÄUSCHT IN EINER BILLIGEN TAPASBAR. ICH BESTELLTE VON DER KARTE, OHNE ZU WISSEN, WAS WAS WAR: CARACOL. ALBÓNDIGAS. DANN KAMEN SIE. ACH, CARACOL HEISST ALSO SCHNECKE.

Ich langte gefasst zu, obwohl mir schon ganz anders war. Meine Freundin streikte jedoch. Aber dann kamen die Albóndigas. Fleischbällchen, warm, angebraten, rund, mildwürzig, freundlich Zuversicht verströmend, in ihre leuchtend rote, fruchtig-süße Tomatensoße tunkten wir das Brot. Und irgendwie war ab diesem Moment alles wieder gut. Am nächsten Tag fand ich meine Traum-WG. Und was ich damals noch nicht wusste: Das beste Jahr meines Lebens begann.



ALBÓNDIGAS

— SPANISCHE FLEISCHKLÖSSCHEN

(FÜR 4 PERSONEN)

2 EL Paniermehl oder geriebenes Weißbrot

2 EL Milch

1 Zwiebel

3–4 EL Olivenöl

500 g Hackfleisch, am besten halb Schwein und halb Kalb

1 Eigelb

frische oder getrocknete Kräuter, wie Thymian, Majoran, Oregano

Salz

Pfeffer

1 EL Tomatenmark

½ Paprika

1 Dose stückige Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 Handvoll frische Petersilie

1. Das Paniermehl in der Milch einweichen lassen. Zwiebel hacken, in einer Pfanne in etwas Olivenöl sanft anbraten. Die Hälfte der Zwiebeln in eine Schüssel geben, die andere Hälfte für die Tomatensoße in der Pfanne lassen.
2. Zu den Zwiebeln in der Schüssel Fleisch, Eigelb, das ausgedrückte Paniermehl und frische (3 EL) oder getrocknete (1 EL) Kräuter geben. Salzen, pfeffern. Gut vermengen.
3. Aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen, in Olivenöl bei geringer Hitze anbraten, die Bällchen sollen weich bleiben. In der Zwischenzeit die Pfanne mit den restlichen Zwiebeln wieder auf die Flamme stellen. Mit etwas Olivenöl und dem Tomatenmark einkochen lassen. In Würfel geschnittene Paprika zugeben, leicht dünsten lassen. Dann kommen die stückigen Tomaten dazu.
4. Knoblauch pressen oder sehr klein schneiden, ebenfalls zugeben. **Wer mag (und wenn keine Kinder mitessen), fügt einen Schuss Weißwein hinzu.** Mit frischen (2 EL) oder getrockneten (1/2 EL) Kräutern würzen, einköcheln lassen. Salzen, pfeffern. Zum Schluss frische, grob gehackte Petersilie zur Soße geben.
5. Die Soße vorsichtig mit den Albóndigas vermengen. Frisches Weißbrot wie Baguette dazu reichen. Das Brot nicht schneiden, sondern mit den Händen reißen und in die Soße tunken.

MODERNES — BEEF WELLINGTON



GERICHTE WIE DAS BERÜHMTE Beef Wellington sind Showstars, Glanzstücke mancher Festtagstafeln. Das traditionelle Beef Wellington ist ein Rinderfilet, umhüllt von einer Cognac-Champignon-Farce, belegt mit Foie gras, auf der Trüffelscheiben thronen. Das Ganze wiederum umhüllt von Crêpes, papierdünnen Kräuterpfannkuchen. Und noch einmal von Blätterteig umfassen. Beef Wellington liebten und lieben die Briten wie auch die Amerikaner, bei denen es in den 1960er-Jahren als regelrechtes Statusgericht in Mode kam:

DAS SNOBISTISCHE BEEF WELLINGTON VERSTRÖMTE EUROPÄISCHE KULTUR, GEDIEGENHEIT UND BONVIVANTENTUM. DIE SERIE „MAD MEN“ ERINNERT AN DIE AURA DIESER ZEIT, WENN SICH DIE WERBELBEMÄNNER BEIM STELLDICHEIN BEEF WELLINGTON AUFS HOTELZIMMER BESTELLEN. AUCH IM WEISSEN HAUS WURDE ES OFT SERVIERT, KENNEDY UND NIXON WAREN FANS.

Ich kann mich noch erinnern, wie wir den Blätterteig in der Kochschule gefaltet haben, wieder und wieder, die Butter einbrachten, ihn ruhen ließen, wieder falteten. Wie wir die Pilze für die Duxelles, wie man die Pilzfarce nennt, von Hand winzig klein geschnitten haben. Und die gusseisernen Pfännchen mit Salz ausbrannten, damit die Crêpes so hauchdünn wurden und nicht anklebten. Wie wir dann Kilos kostbaren Rinderfilets in all die Köstlichkeiten wickelten: Duxelles, Foie gras, Trüffel, Crêpes und Blätterteig. Es