

Italienische Rezepte

Erbsen nach Florentiner Art (Toskana)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Erbse, Frisch, Gemüse, Italien

1,50 kg Erbsen in der Schote	1 Essl. Petersilie; gehackt
1 dl Olivenöl	1 geh. TL Zucker
50 g Pancetta (gesalzener Speck)	Salz
1 Knoblauchzehe	

Die Toskaner sind aber nicht nur "Mangiafagioli", Bohnenfresser, wie man sie im Unterschied zu den "Polentoni", den norditalienischen Polentafressern nennt; sie pflanzen und essen auch eine große Vielfalt von Gemüse: Artischocken, Broccoli, Fenchel, Auberginen, grüne Bohnen, Peperoni und Stangensellerie. Und die unvergleichlichen zarten süßen Erbsen, die "Pisellini toscani", die nichts zu tun haben mit den harten grünen Kugeln, die uns die Tiefkühlindustrie vorsetzt. Dass dieses wunderbare Gemüse bei uns vom Frischmarkt praktisch verschwunden ist, während es in Italien im Frühling auf jedem Quartiermarkt, jedem Gemüseladen angeboten wird, ist ein Gradmesser für das Süd-Nord-Gefälle der kulinarischen Kultur. Frische Erbsen sind kein zeitaufwendiges Gemüse: sie sind schnell weich geschmort, und italienische Hausfrauen, die keine Zeit zum Putzen haben, können bei ihrem Gemüsehändler ein Pfund ausgehülste Erbsen bestellen. Es gibt zwei Möglichkeiten, die frischen Erbsen zu kochen. Am einfachsten ist es, sie in kaltgepresstem Olivenöl mit gehackter Schalotte oder milder weißer Zwiebel zu dünsten, mit Salz und einer Prise Zucker zu würzen und anzurichten, sobald sie gar sind. Die zweite Methode heißt: "Piselli alla fiorentina".

Man hülst die Erbsen aus und wäscht sie gut. Man gibt den gewiegten Knoblauch, die gehackte Pancetta und das Öl in einen Topf und lässt auf kleinem Feuer dünsten, bis der Knoblauch gelblich ist, und fügt dann die Erbsen und die Petersilie bei. Man salzt und dünstet weiter. Sind die Erbsen klein und zart, sind sie in wenigen Minuten gar; handelt es sich um reifere Erbsen, kocht man sie weich, indem man ein wenig Fleischbrühe zugießt. In beiden Fällen bestreut man sie mit dem Zucker, bevor man sie vom Feuer nimmt.