

Timbale del Gattopardo

Ein etwas außergewöhnliches, wenig bekanntes sizilianisches Gericht.

Wer den Roman „Il Gattopardo“ von Tomaso di Lampedusa gelesen hat, erinnert sich bestimmt an die Szene von der festlichen Abendtafel im Hause des Fürsten von Salina:

"Ganz abgesehen jedoch von guter Erziehung - der Anblick jener riesigen Makkaroni-Pastete verdiente sehr wohl, einem jeden summende Laute der Bewunderung zu entlocken. Das gebräunte Gold der Umhüllung, der starke Duft von Zucker und Zimt, der davon ausströmte, waren nichts als das Vorspiel zum Wonnegefühl, das einem im Innern aufstieg, wenn das Messer die Kruste auseinanderriß: zuerst brach ein mit Wohlgerüchen beladener Dampf daraus hervor, und dann bemerkte man die Hühnerleber, die harten Eier, die Streifen von Schinken, jungem Huhn und Trüffeln in der weichen, heißen Masse der kleinen, kurzen Makkaroni, denen die verdichtete Fleischessenz eine köstliche Gamslederfarbe verlieh. ...

...der Fürst war, wiewohl entzückt in die Betrachtung Angelicas versunken, die ihm gegenüber saß, als einziger bei Tisch imstande, zu bemerken, dass die demi-glace zu mächtig sei, und nahm sich vor, es dem Koch am nächsten Tage zu sagen..."

(aus: Tomasi di Lampedusa, „Il Gattopardo“)

Diese Schilderung faszinierte mich so, dass ich nach etlichen Stunden Suche in diversen Kochbüchern und im Internet ein Rezept fand, das mich überzeugte: Ja, das könnte es gewesen sein!

Zugegeben – die Zubereitung dieses Timballos ist zeitaufwändig, doch der Aufwand lohnt sich! Wie wäre es, sich mit ein oder zwei lieben Menschen zusammensetzen, in gemütlicher Runde, mit einem Gläschen sizilianischem Wein dabei, und gemeinsam dieses wunderbare Timballo-Gericht zuzubereiten - und zu genießen?

Buon divertimento e buon appetito!

Edith Herrmann

Rezept

Zutaten:

500 g Mürbeteig (Fertigware oder selbstgemacht)
500 g Makkaroni oder Penne oder andere kurze Nudeln
400 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
240 gekochten Schinken, klein gewürfelt
200 g Hackfleisch
200 g Hühnchenfleisch gewürfelt (ca. 1 cm)
100 g Steinpilze oder Champignons
120 g Erbsen
80 g Parmesan frisch gerieben
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
1 Zimtstange, 2 Lorbeerblätter
1 Glas trockener Marsala
1 Ei
Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einer Knoblauchzehe und etwas Öl anbraten. Die andere Knoblauchzehe und die Zwiebel fein hacken und in einer separaten Pfanne mit 3-4 Esslöffeln Öl anbraten, das in kleine Stücke geschnittene Huhn, den gewürfelten gekochten Schinken, das Hackfleisch und den Marsala hinzufügen und ca. 10 Minuten lang schmoren lassen.

Dann ein paar Schöpflöffel Brühe hinzugeben, die Zimtstange und die Lorbeerblätter und weitere 30 Minuten lang bei geschlossenem Deckel sanft köcheln lassen. Die Zimtstange und die Lorbeerblätter entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pilze und Erbsen hinzugeben. Sollte die Mischung zu trocken sein, noch mehr Brühe angießen.

Die Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser die Hälfte der normalen Garzeit kochen, abtropfen lassen und mit der Hälfte der Sauce und geriebenem Parmesan vermengen.

Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Dicke von ca. ½ Zentimeter ausrollen und damit eine gefettete Backform mit hohem Rand auskleiden.

Die Nudel-Sauce-Käse-Mischung in die Form füllen, dann die restliche Sauce und zum Schluss die restlichen Nudeln. Mit einem dünnen Deckel aus Mürbeteig mit einem Loch in der Mitte abdecken, in das ein kleines Rohr aus Aluminiumpapier gesteckt wird, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.

Das Mürbeteiggebäck außen mit einem geschlagenen Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 ° ca. 45 Minuten backen und vor dem Servieren etwas ruhen lassen.