

Bottarga

FEINES
ZUM FEST

Der Rogen der Meeräsche zählt zu den edelsten Delikatessen Italiens. Deshalb ist Bottarga ein wunderbarer Gaumenschmaus zum Weihnachtsfest – egal ob Sie das „Gold aus Sardinien“ selbst genießen oder als ganz besondere Köstlichkeit verschenken.

VON MARION TRUTTER

Wie Parmesan lässt sich Bottarga über Pasta reiben - lecker vor allem mit Meeresfrüchten.

Es leuchtet auf sardischen Weihnachtstafeln. Und das liegt nicht nur an den Kerzen. Bei vielen Genießern kommen zum Fest kleine, leicht transparent durchscheinende Scheibchen auf den Tisch, die alles andere mit ihrer orangefarbenen Farbe überstrahlen. undefinierbar auf den ersten Blick für Gäste, die diese Delikatesse noch nicht gekostet haben. Die Spezialität heißt Bottarga und ist so etwas wie der „Kaviar des Mittelmeers“.

Weil in Italien an Heiligabend traditionell kein Fleisch auf den Tisch kommt, haben an diesem Tag Fisch und Meer-

Die Großkopfmeeräsche liefert den Rogen für Bottarga - eine Spezialität etwa auf Sardinien und Sizilien.

Feine Vorspeise: Bottarga, in Scheiben geschnitten, passt gut zu zarten Salaten.

Meeräschenrogen wird gesalzen, gepresst und dann für einige Wochen getrocknet.

PROVIANT DER SEEFAHRER

Auf die Idee, den Rogen von Salzwasserfischen zu trocknen, kamen die Phönizier schon vor rund 3000 Jahren. Ihre Seefahrer nahmen die eiweißreiche und lange haltbare Speise als Proviant mit an Bord und machten sie dann im gesamten Mittelmeerraum bekannt. Das sardische Wort *butàriga* und das italienische *bottarga* gehen auf den arabischen Begriff *butarbah* für gesalzene Fischeier zurück. Bis heute kennt man den „Kaviar des Südens“ beispielsweise in Frankreich als *boutargue* oder *poutargue*, in Spanien als *bueva de mújol* (wörtlich „Rogen der Meeräsche“), und auch in Japan, Korea und Ostasien finden sich ähnliche Zubereitungen. In der italienischen Literatur tauchte die Spezialität erstmals um 1475 auf, als der Gelehrte und Bibliothekar Bartolomeo Platina in seinem Werk „De honesta voluptate et valetudine“, dem ersten gedruckten Kochbuch der Welt, schrieb: „Ich erinnere mich nicht, jemals etwas Exquisiteres gegessen zu haben – ein ehrliches Vergnügen, das auch noch gesund ist.“

Heute ist Sardinien Hochburg der Bottarga-Herstellung. In Küstenorten wie Sant'Antioco, Alghero, Cagliari und Tortoli wird die Delikatesse nach wie vor auf traditionelle Weise produziert – fast ausschließ-

lich als *bottarga di muggine* aus dem Rogen der Großkopfmeeräsche (*Mugil cephalus*), die in den Lagunen und Flachwassergebieten rund um die Insel durch ausgeklügelte Reusensysteme gefangen wird. Kenner halten die Bottarga aus der Lagune von Cabras für die beste. Auf Sizilien bevorzugt man *bottarga di tonno* vom Thunfisch, und auch in Kalabrien und der Toskana sowie in der Provence, an der spanischen Mittelmeerküste, in Tunesien und der Türkei gibt es ähnliche Produkte.

Zur Herstellung von Bottarga wird der Rogen mitsamt dem intakten Rogensack gründlich gereinigt und in Meersalz eingelegt. Nach einigen Tagen wäscht man das Salz ab, danach wird die Bottarga

Neu interpretiert: Bottarga mit ganz fein als Carpaccio geschnittenen Artischocken.



Crostini (oben): Auf Sardinien isst man die knusprigen Brotscheiben gern mit Ricotta und frisch geriebener Bottarga.

Antipasti (rechts): Neben den einheimischen Wurst- und Schinkensorten serviert man auf der Insel auch dünn geschnittene Bottarga.



zwischen Holzbrettern gepresst und anschließend zum Trocknen und Reifen aufgehängt. Je nach Reifezeit erhält man eine weichere oder festere Qualität: je trockener, desto härter und desto länger haltbar. Zur zusätzlichen Konservierung wird die Spezialität manchmal auch noch mit einer dünnen Schicht Bienenwachs überzogen. Bottarga von der Meerärsche hat je nach Trocknungsgrad eine Farbe zwischen Hellorange und Dunkelbernstein sowie ein sehr würziges Fischeraroma, manchmal auch mit zarten Bittermandelnoten. Thunfisch-Bottarga dagegen ist eher hellrosa bis bräunlichrot und zeichnet sich durch einen noch intensiveren Geschmack aus – also durchaus nicht für jeden Gaumen das Richtige.

BOTTARGA AUF DEM TELLER

Am besten kommt das Aroma von Bottarga als Antipasto zur Geltung: Man schneidet den gepressten Roggen ganz einfach in dünne Scheiben, beträufelt diese mit etwas Olivenöl und serviert sie zusammen mit Weißbrot oder dem knusprigen sardischen Pane Carasau. Auch mit Honigmelone oder auf Ricotta-Crostini, gewürzt mit etwas Zitrone und Pfeffer, kommt der Geschmack wunderbar zur Geltung. In Sardinien findet man Bottarga häufig in Kombination mit Artischocken oder mit Staudensellerie – sei es als eine Art Salat oder auch in Pastagerichten. Ebenso schlicht wie beliebt sind auch *spaghetti alla bottarga*: Einfach die

Pasta bissfest kochen, Bottarga ohne Haut auf einer Käseibe reiben (wie Parmesan) und mit Olivenöl und etwas Nudelkochwasser unter die heiße Pasta mischen. Zum Schluss noch etwas Bottarga darüberreiben. Als sardischer Klassiker empfehlen sich außerdem *spaghetti* oder *linguine alle arselle e bottarga*: Nudeln mit den einheimischen Venusmuscheln, die hier *arselle* heißen, und Bottarga. Natürlich kann man die Leckerei auch mit ganz normalen Venusmuscheln (*vongole*) zubereiten.

Im Herbst verschmelzen auf sardischen Tellern häufig Berge und Meer, etwa bei Pasta mit Steinpilzen und Bottarga. Ein Leckerbissen ist auch Risotto mit Bottarga, und sogar Pizza wird mit dem feinen Roggen geadelt, ebenfalls häufig kombiniert mit Artischocken oder als *pizza con bottarga e cipolle* (mit Bottarga und Zwiebeln). Auf manch einer Speisekarte findet man Pizza auch *con bottarga e zucchini* (mit Zucchini), *con bottarga e pecorino* (mit Schafskäse), *con bottarga e gamberi* (mit Garnelen) oder – ganz besonders edel – *con bottarga e pesce spada* (mit Schwertfisch). Je nach Rezept und Gusto kommt der Roggen in Scheiben oder gerieben auf die Pizza. Wer Bottarga aus dem Italienurlaub mitgebracht oder im Internet gekauft hat, kann die Köstlichkeit eingeschweißt übrigenbis zu einem Jahr aufbewahren.

Risotto con ottarga:

Bei dieser Köstlichkeit gibt frischer Staudensellerie den Extra-Kick.



Bottarga con carciofi

Diese köstliche Vorspeise wird auf Sardinien traditionell mit frischen Artischocken zubereitet. Sie können aber auch Artischocken aus dem Glas nehmen.

Zutaten für 4 Personen

- 4 frische, junge Artischocken
- Salz
- Saft von 2 Zitronen
- 50 g Bottarga, ohne Haut
- 150 g Blattsalat, z. B. Rucola oder junger Spinat
- Olivenöl extra vergine
- 1 Prise Zucker
- frische Minze zum Garnieren

Zubereitung

Zum Verarbeiten der Artischocken am besten Gummihandschuhe anziehen. Die äußeren Blätter der jungen Artischocken entfernen, die inneren Blätter mit einem scharfen Messer oder einer Küchenschere jeweils um etwa ein Drittel kürzen. Dann die Artischocke längs vierteln und in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden. Diese jeweils sofort in eine Schüssel mit Wasser, etwas Salz und dem Saft einer Zitrone legen, damit sich das feine Gemüse nicht dunkel verfärbt. Die Hälfte der Bottarga in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte mit einer Käseibe fein reiben. Den Blattsalat waschen und trockenschleudern. Aus Olivenöl, dem restlichen Zitronensaft

und einer Prise Zucker eine Marinade rühren. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Artischocken aus dem Zitronenwasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf dem Salat verteilen. Die Marinade darübergießen. Die Bottargascheiben und die geriebene Bottarga darüber geben und alles mit der fein geschnittenen Minze garnieren.

Tipp: Statt frischer Artischocken können Sie notfalls auch gute Artischocken aus dem Glas nehmen. Diese sollten dann aber in Salzwasser oder Olivenöl eingelegt sein – keinesfalls jedoch in Essig, denn dieser würde das Aroma der Bottarga verfälschen.



Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga

Spaghetti vongole e bottarga

Dieser sardische Klassiker verbindet perfekt das zarte Aroma der Venusmuscheln (in Sardinien arselle) mit der salzigen Würze des getrockneten Fischrogens.

Für 4 Personen

- 750 g Venusmuscheln
- 320 g Spaghetti
- Salz
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote (Peperoncino)
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2-3 EL Olivenöl extra vergine
- 100 ml trockener Weißwein
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Bottarga, ohne Haut

Zubereitung

Die Venusmuscheln für ein bis zwei Stunden in kaltes Salzwasser legen, um sie von Sand zu befreien. Dann unter fließend kaltem Wasser waschen und gut abbürsten. Bereits geöffnete Exemplare entfernen. Die Spaghetti in sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote entkernen und fein hacken, die Petersilie fein schneiden. In einer großen Pfanne Knoblauch und Chili im Olivenöl andünsten. Der Knoblauch soll nur leicht golden sein. Dann die Muscheln zugeben und den

Weißwein angießen. Das Ganze mit Deckel bei starker Hitze einige Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Exemplare unbedingt wegwerfen. Die gekochten Spaghetti abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Zu den Muscheln geben und die Petersilie darunterheben. Falls die Mischung zu trocken ist, noch etwas Nudelkochwasser zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefen Tellern anrichten, mit einer Käseibe je nach Gusto Bottarga darüberreiben und sofort servieren.

Pizza alla bottarga

Ein Clou für absolute Feinschmecker. Je nach Gusto können Sie die Bottarga fein reiben oder in dünnen Scheiben auf die Pizza geben – aber erst nach dem Backen.

Für 4 Pizzen (ca. 28 cm Ø)

Für den Teig:

- ½ Würfel frische Hefe
- 500 g Weizenmehl (Typ 405 oder ital. Tipo 00)
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 2 kleine Zucchini
- 100 g Büffelmozzarella
- 1 EL Olivenöl extra vergine
- 30-40 g Bottarga, ohne Haut

Zubereitung

Für den Teig die Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit der Hälfte des Mehls, dem Salz und 200 ml kaltem Wasser in eine große Schüssel geben und alles mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen flüssigen Teig rühren. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals kräftig durchrühren, dann nach und nach das restliche Mehl zugeben. Sobald sich der Teig nicht mehr rühren lässt, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig zu einem gleichmäßigen Pizzateig kneten. Falls nötig, noch etwas Wasser oder Mehl zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und mind. 2 Std. an einem warmen, zugluftfreien Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit für den Belag die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Wenn der Teig gegangen ist, nochmals auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten. Dann in 4 Portionen teilen und diese jeweils zu einer Kugel formen. Aus jeder Kugel mit den Händen eine runde Pizza formen, so dass der Teig in der Mitte ca. 3-4 mm dick ist und außen ein mindestens 1 cm hoher Rand stehen bleibt. Die Pizze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Mozzarella belegen und die Zucchinischnitten darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und das Blech direkt auf den Boden des Backofens schieben. Pizze dort 4-5 Min. backen. Dann das Blech auf die unterste Schiene schieben und weitere 10 Min. backen. Falls die Pizze noch nicht goldbraun sind, noch kurz auf der oberen Schiene fertig backen. In der Zwischenzeit die Bottarga auf einer Käseibe reiben oder in sehr dünne Scheiben schneiden (nach Belieben). Über die fertigen Pizze streuen und sofort servieren.

Pizza mit Bottarga

