

## ... rund um den Vatikan

Der Borgo ist eines der ältesten Stadtviertel von Rom. Es liegt im Schatten der vatikanischen Mauern, die die Ewige Stadt vom Vatikan trennen. Die Häuser tragen verwaschene Farben von verschiedenen Rot- und Ockertönen. Seit vielen hundert Jahren haben sie dieses Antlitz, das einen Teil ihres Charmes ausmacht. Kardinal Ratzinger wohnte 20 Jahre im Borgo, bevor er zum Papst gewählt wurde. Pfarrer Don Mimmo Repice kauft in einem der Läden für „Articoli Religiosi“, wenn er etwas für den Gottesdienst benötigt. Morgen hat er eine Taufe, für die er



**Kuppel von St. Peter: Der Vatikan liegt inmitten von Rom und ist ein eigener Staat. – Bild: ZDF und arte/ Julian Ringer.**

eine Taufschale, Kerzen und ein Taufhemdchen besorgt. Was Don Mimmo macht, macht er mit Leidenschaft – so auch kochen und essen. Eine Ehefrau, sagt er scherzhaft, braucht er nicht: Die eigene Mutter, die Kirche und die Küche sind die drei Frauen in seinem Leben. Wenn es schnell gehen muß, kocht er „Cacio e pepe“, also Käse und Pfeffer. Da das Gericht nur wenige Zutaten hat, kommt es auf deren Qualität besonders an. Heute bewirbt Don Mimmo seinen Freund Ivan Polverari. Er ist ein Meister der Ikonenkunst. Um in Ruhe an seinem neuesten Werk arbeiten zu können, hat er sein Atelier für ein paar Tage bei Don Mimmo aufgeschlagen. Morgen soll die „Heilige Cristina“ fertig sein. In den Arbeitspausen besichtigen die beiden Freunde alte Ikonen in Rom, die sich in verschiedenen Kirchen befinden. Für Ivan Polverari sind sie wichtige Vorlagen für seine Kunst. Don Mimmo will anlässlich der Fertigstellung der „Heiligen Cristina“ ein Festmahl in der Gemeinde geben. Er bereitet typisch römische Gerichte zu: „Pollo alla romana“, also römisches Huhn und gefüllte Artischocken. Als Nachspeise backt ein Freund „Crostata di ricotta“, einen Kuchen aus Mürbeteig, der mit typisch italienischem Frischkäse und anderen Leckereien gefüllt. Als Vorspeise gibt es Puntarelle, eine Chicorée-Art, von der die Hauptstädter nie genug bekommen können. Dieses Gemüse gibt es in Rom nur zwischen November und März. Kurz vor dem Festessen ist Ivan Polverari mit der Ikone fertig geworden. Er ist gespannt, was seine Freunde dazu sagen werden. Eines steht aber jetzt schon fest – Don Mimmos Menü wird allen schmecken. (Text: arte)

## Cacio e pepe

### **Nudeln mit Käse und Pfeffer**

In Italien gibt es unzählige Arten Nudeln zuzubereiten. „Cacio e pepe“ ist so einfach, so schnell und dennoch so schmackhaft, daß man schnell andere Rezepte vergißt. Ein Gericht für Single, die dennoch auf Eßkultur nicht verzichten wollen.

### **Zutaten für 4 Portionen:**

Salz

450 g Spaghetti

120 g Pecorino

Pfeffer (frisch gemahlen)

### **Zubereitung:**

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser sprudelt, salzen und die Nudeln dazu geben und bißfest kochen.

Die Spaghetti abseihen, das Kochwasser auffangen und die Spaghetti in einer heißen Schüssel anrichten.

Das Ganze mit dem Käse und dem reichlich frisch gemahlene Pfeffer und etwa ein Viertel des aufgefingenen Kochwassers vermischen und anschließend sofort servieren.

### **Tip:**

- Man kann gar nicht genug Käse und Pfeffer nehmen, schließlich sind sie die einzigen Zugaben zu den Spaghetti. Wichtig ist, daß man den Schaum vom kochenden Nudelwasser abschöpft und mit Käse und Pfeffer vermischt. Dabei erlebt man die Verwandlung von Wasser zu einer wohlschmeckenden Soße, einfach probieren!

### **Zubereitungszeit:**

10 min

## Crostata di ricotta

### Zitronen-Kuchen mit Ricotta

**Kuchen schließt in Italien das Essen ab und macht es erst so richtig rund. Der fruchtige Geschmack des Zitronen-Kuchens mit Ricotta ist wie ein Sahnehäubchen ohne Sahne auf einem Mehrgängemenü.**

### Zutaten für 12 Portionen:

12 Portionen sind ausgelegt für eine Auflaufform von 28 cm Ø

Für den Teig:

300 g Mehl  
150 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eigelbe  
½ unbehandelte Zitrone (nur die abgeriebene Schale verwenden)



Für die Füllung:

500 g Ricotta  
2 Eier  
200 g Zucker  
Zimt  
15 g gehackte kandierte Orangen  
10 ml Rum

### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem konsistenten Teig mischen und ihn 1 h lang ruhen lassen.

Für die Füllung Ricotta in eine Schüssel geben und mit Eiern, Zucker, einer Prise Zimt und den kandierten Orangen vermischen. Am Ende den Rum dazugeben.

Butter in einer Auflaufform verstreichen. Die Hälfte des Teiges in die Auflaufform geben und die Ricottafüllung gleichmäßig darauf verteilen. Die andere Hälfte des Teiges in dünne Streifen formen und diese gleichmäßig auf die Ricottamischung legen. Die Teigstreifen ebenso für die Einrahmung verwenden.

Bei mittlerer Hitze ½ h lang backen.

**Tip:**

- Statt fertiges Zimtpulver zu verwenden, können Sie einfach selbst die Stücke einer Zimtstange im Mörser zerstoßen. Dabei entfaltet sich das einzigartige Zimtaroma. Es ist ganz einfach und der Geschmack deutlich intensiver als bei fertig verpacktem Zimtpulver.

**Zubereitungszeit:**

45 min

## Straccetti alla romana

Rindfleischstreifen auf römische Art

**Fast Food aus Rom und zwar auf römische Art – ‚straccetti alla romana‘ ist ein Fleischgericht, das schnell geht und sehr geschmackvoll ist. Man bekommt es überall in Rom, wo die Römer noch was auf sich halten.**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

600 g Rindfleisch (am besten Roastbeef in dünnen Scheiben)

250 g Rucola

50 g Parmesan (gerieben)

50 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Fleisch in dünne Streifen reißen und in der Pfanne kurz und scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und in der Pfanne ruhen lassen.

Rucola mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Das Ganze auf einem Teller anrichten und darauf das Fleisch legen.

Geriebenen Parmesan darüber geben und mit Balsamico beträufeln.

### **Tip:**

- Je dünner das Fleisch ist, desto leichter läßt es sich zerreißen. Dann wird es ein wahres ‚straccetti alla romana‘, denn man muß das Fleisch, wie das Wort heißt, zerreißen.

### **Zubereitungszeit:**

20 min

## Pollo alla romana

### Hähnchen auf römische Art

**Das Hähnchenfleisch wird bei diesem Gericht sehr zart, so daß es fast auf der Zunge zergeht.**

### Zutaten für 6 Portionen:

1500 g Hähnchen  
Olivenöl (zum Anbraten)  
50 g geräucherter Speck (in Würfeln)  
2 Knoblauchzehen  
10 g Rosmarin  
125 ml trockener Weißwein  
500 g Tomaten

### Zubereitung:

Das Hähnchen in Stücke zerteilen und in einem großen Schmortopf in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Den fein gehackten Knoblauch und gewürfelten Räucherspeck dazugeben, bis der Speck knusprig angebraten ist.

Die Hähnchenstücke aus dem Topf nehmen, trocken reiben und mit Salz und Pfeffer einreiben. Anschließend die Hähnchenstücke wieder zurück in den Topf geben und sie bei mittlerer Hitze so lange braten, bis sie goldbraun sind. Das Hähnchen mit Rosmarin, Speckwürfeln und Knoblauch bestreuen und mit Weißwein ablöschen.

Die Tomaten kleinschneiden und hinzugeben. Den Topf schließen und etwa 30 min garen.

### Tip:

- Statt der Tomaten werden oft auch rote Paprika oder einfach nur Tomatenmark verwendet. Sie geben dem Gericht eine rote Farbe. Sind besonders schmackhafte Tomaten verfügbar, dann sollte man diese verwenden. Sie geben dem Hähnchenfleisch einen saftigen und intensiven Geschmack.

### Zubereitungszeit:

40 min

## Crostini mit Scamorza

**Crostini gibt es in allen möglichen Varianten, kaum ein italienisches Essen beginnt ohne sie.**

### Zutaten für 4 Portionen:

200 g Brot  
1 Knoblauchzehe  
30 ml Olivenöl  
150 g Kuhmilchkäse (zum Beispiel Scamorza)

### Zubereitung:

Frisch geröstetes Brot mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben, mit Olivenöl beträufeln und mit in Scheiben geschnittenem Scamorza belegen.



Anschließend in den vorgeheizten Ofen schieben und die Temperatur auf 200 °C erhöhen. Das Gericht ist fertig, wenn der Käse zu schmelzen beginnt.

### Tip:

- Hat man einmal keinen Kuhmilchkäse zur Hand, so kann man auch anderes als Belag nehmen. Es gibt nichts, was nicht erlaubt wäre, Hauptsache es knuspert das Brot unter dem Belag.

### Zubereitungszeit:

15 min