

Man könnte den derzeit schwer angesagten Begriff „Soulfood“ ja auch durch „seelenwärmendes Gericht“ ersetzen. Wie auch immer: Das, was bei uns kurz „Jamies Lauch“ heißt, zählt eindeutig dazu und kommt immer auf den Tisch, wenn der Koch oder eine*r seiner Mitesser*innen Bedarf an Seelenwärmung hat – übrigens sommers wie winters. Das Rezept stammt aus dem wunderbaren Kochbuch „**Natürlich Jamie**“ von Chef Oliver, dem ehemaligen Popstar unter den TV-Köchen, der inzwischen nicht nur erwachsen, sondern beinahe weise geworden ist. Im Buch heißt es „Mogel’s Parpadelle...“, was a) schlecht übersetzt und b) irreführend ist, denn eigentlich geht es um gedünsteten Porree.

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Ob du nämlich – wie von Jamie vorgeschlagen – fertig gekaufte Lasagne-Platten in superbreite Nudeln schneidest und so gefälschte Parpadelle produzierst oder selbstgemachte oder gekaufte Bandnudeln beliebiger Breite nimmst, spielt keine Rolle. Ja, das Gericht schmeckt sogar mit kurzen Nudeln (Penne, Rigatoni etc.). Zwei Faktoren machen diese Geschichte zum Seelenwärmer: Parma-Schinken als Deckel und diese spezielle Version eines Pangrattato. Dabei handelt es sich grundsätzlich um fein geschreddertes, altes und hartes Brot, das auf die eine (z.B. mit Anchovis und Zitrone) oder andere Art (Knoblauch, Kräuter u.a.) aromatisiert wird. Im vorliegenden Fall besteht der/die/das Aromat aus ... getrockneten Steinpilzen. Das widerspricht angesichts der Preise für diesen Grundstoff ein wenig der Idee hinter dem Pangrattato, das frühe eigentlich armen Familien als Parmesan-Ersatz diente. Egal...

Jedenfalls hat dieses Gericht inzwischen verschiedene Evolutionsstufen durchlaufen, auf denen wir es uns zu eigen gemacht haben. Dabei hat es sich im Detail vom Original entfernt, ist aber im Herzen immer noch das, was der gute Jamie im Sinn hatte.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

für das gedünstete Lauch

3~4 Stangen Porree

8 Scheiben Parmaschinken

300 ml Gemüsebrühe

1 Gläschen trockener Weißwein

2 Knoblauchzehen

frische Thymianblättchen

Olivenöl, Butter

Salz, schwarzer Pfeffer

frisch geriebener Parmesan

für das Pangrattato

ca. 300 g steinhartes Weißbrot (Ciabatta, Baguette, Toast o.ä.)

ca. 50 g getrocknete Steinpilze

1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz

Die Zubereitung:

Den Lauchstangen nimmst du den größten Teil der grünen Seite und entfernst vor allem die dicken Außenblätter. Dann wäscht du ihn gründlich. Halbiere jede Stange längs und schneide sie in schräge Stücke. Zerleg den Knoblauch in feine Scheiben und rupf die Blättchen von den Thymianzweigen. Lass ein Stück Butter in einer Portion Olivenöl in einem (möglichst gusseisernen) Topf schmelzen bis sie aufschäumt. Lass darin Knoblauch und Rosmarin ein bisschen schmurgeln und wirf dann die Lauchstücke hinein. Gieß den Wein an und dreh kurz die Platte höher, sodass der Alkohol daraus verkocht. Gieß dann die Brühe an. Die Menge, die Jamie angibt, ist definitiv zu groß – du solltest so viel verwenden, dass der Porree so eben bedeckt ist. Sieh zu, dass die Hitze wieder so weit runter ist, dass die Flüssigkeit gerade so blubbert. Nun deck das Ganze sorgfältig mit den Parma-Schinkenscheiben ab; die sollten dicht am Topfrand anliegen und sich so überlappen, dass möglichst keine Lücken bleiben. Notfalls nimmst du eben ein, zwei Scheiben mehr.

Fürs Pangrattato brauchst du definitiv einen Blitzhacker oder ein anderes Gerät, mit dem man harte Sachen shreddern kann. Zerlegt das olle Brot in handliche Würfel und gib es MIT DEN getrockneten Steinpilzen in den Hacker. Wichtig: Die Pilze werden vorher nicht eingeweicht – das hab ich anfangs immer falsch gemacht. Salze die Mischung vorm Hacken sanft. Und dann mach aus Brot und Pilzen eine Art Semmelbrösel – die Brocken müssen nicht mehlfein zerlegt werden. In einer passenden Pfanne schwitzt du in reichlich Olivenöl die

angedrückten (ungeschälten) Knoblauchzehen und den Rosmarinzweig am Stück an. Es geht nur darum, das Öl zu aromatisieren. Im Gegensatz zu Jamie geb ich den beiden Aromaten einige Minuten Zeit ihren Geschmack ins Öl zu bringen, hol Zehen und Zweig dann raus und werfe sie weg. Im so schmackhaften Öl röstest du dann die Brösel sorgfältig an. Sie müssen wirklich knusprig werden, dürfen fast das ganze Öl aufsaugen, aber auf keinen Fall schwarz werden oder gar verbrennen. Salze die Mischung vorsichtig. Pangrattato wird nicht heiß serviert, sondern bestenfalls warm.

Der Porree wird ungefähr 25 Minuten brauchen. Dementsprechend setzt du das Nudelwasser so auf, dass die Pasta gar ist, wenn auch der Lauch fertig ist. Ist das der Fall, fischst du den Parma-Schinken – die Scheiben werden fest geworden sein – aus dem Topf, schneidest oder reißt ihn in Stücke und mischst diese unter den Lauch. Rühr ein, zwei EL frisch geriebenen Parmesan ein; der dient weniger dem Geschmack als der Bindung. Außerdem kannst du noch einen guten EL Butter unterrühren. Schmeck am Ende mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer ab.

Am Ende stellst du die Schüssel mit dem gedünsteten Lauch auf den Tisch, die Schüssel mit der Pasta, das Pangrattato und Parmesan zum Nachwürzen. Und dann lass diese feines Essen deine und die Seelen der Mitesser*innen wärmen.