



«Calçots» con Salsa Romero

«Calçots» mit Paprika-Nuss-Sauce

A pesar que tengo muchos libros de recetas culinarias de todo el mundo, todavía sigo aprendiendo y conociendo platos desconocidos que me sorprenden. Así recientemente saboreé uno de los platos típicos de la gastronomía catalana: los «Calçots», descendientes de la ciudad Valls (Tarragona). Se consumen tradicionalmente en los meses de diciembre hasta finales de marzo.

Los «Calçots» se parecen a las cebolletas que se consiguen en Alemania, sólo que son más gruesos y largos. Tienen un procesado especial de plantación: A fines de invierno se siembran las semillas, luego se cosechan

Auch wenn mein Bücherregal mit Rezepten aus aller Welt gut bestückt ist, werde ich trotzdem immer wieder auf meinen Reisen mit unbekanntem Gerichten freudig überrascht. So kürzlich mit einer ganz typischen Spezialität aus Katalonien: den «Calçots», die ursprünglich aus Valls (Tarragona) kommen. Diese werden traditionell zwischen Dezember und Ende März gegessen.

«Calçots» ähneln Frühlings- bzw. Lauchzwiebeln, die auf eine spezielle Art angepflanzt werden müssen: Am Ende des Winters wird der Samen der Pflanze gesät und im darauffolgenden Sommer geerntet. Die Besonder-

aproximadamente en agosto/principio de setiembre. Pero lo peculiar de los bulbos es que a mediados de setiembre se vuelven a plantar y se cubren con tierra. Así los «Calçots» conservan su color blanco. Este proceso se llama «calçar». De ahí también viene el nombre de la verdura «Calçots».

Para preparar los «Calçots» se sacan estos sin limpiarlos directamente de la tierra, se ponen encima de la parrilla (barbacoa) u otro soporte sobre fuego siempre con llama hasta que se carbonice la piel exterior. La capa interior al contrario se cuece. Usualmente se sirven los «Calçots» bien calientes encima de una teja. Se comen con las manos, pelando las capas exteriores quemadas y la punta interior se unta en suficiente salsa romesco – salsa de pimentón y nueces. Comiendo «Calçots» es usual que uno se ensucie y se manche por la salsa y también las manos quedan negras. Por esto en los restaurantes ya ofrecen de antemano guantes y un babero.

Aunque se podría alimentar solamente de una gran porción de «Calçots», hay que traer mucha hambre para la gran «Calçotada», ya que luego se aprovecha el fuego de la parrilla (barbacoa) para asar y servir abundante carne – mayormente morcilla, chuletas de cerdo y de cordero, acompañada de judías blancas y alcachofas. Para beber se sirve vino tinto en un porrón o un cava de la región.



heit der Blumenzwiebel ist jedoch, dass diese Mitte September erneut eingepflanzt wird und bis zur Ernte mit Erde bedeckt bleibt. Dadurch behalten die Zwiebeln ihre weiße Farbe. Diesen Vorgang nennt man «calçar», daher auch der Name des Gemüses: «Calçots». Richtig zubereitet werden die «Calçots» indem man sie direkt aus der Erde, ohne sie vorher zu waschen oder die Erde abzuklopfen, auf den Grill legt und solange über offenem Feuer grillt, bis die äußere Haut verkohlt ist. Die innere Schicht wird dabei sehr zart. Stilecht werden die «Calçots» heiß und auf halbrunden Dachziegeln serviert.

Zum Verzehr werden die «Calçots» mit einer Hand am oberen Ende des mittleren Strangs festgehalten. Mit der anderen Hand wird die schwarzgebrannte Haut abgezogen. Der weiße und zarte Teil der Frühlingszwiebel wird anschließend in eine würzige Sauce – bevorzugt Paprika-Nuss-Sauce («Romesco») – getunkt und aus der Hand gegessen. Da die Zwiebeln mit reichlich Sauce versehen werden und die äußere verkohlte Schicht mit der Hand abgestreift wird, bleibt es nicht aus, dass hier kräftig gekleckert wird. Deshalb werden in den Restaurants zum Calçots-Essen üblicherweise Handschuhe und «Lätzchen» verteilt.

Zum Calçots-Essen («Calçotada») sollte man grundsätzlich viel Hunger mitbringen, denn man könnte sich ausschließlich an den «Calçots» satt essen. Aber auf der verbliebenen Glut des Grills wird zudem noch Brot geröstet, reichlich Fleisch – meist Blutwurst, Kotelett und Lammfleisch – garniert mit weißen Bohnen und Artischocken gegrillt und serviert. Dazu trinkt man einen Rotwein aus dem «Porrón», einem typischen spanischen Trinkgefäß, oder einen lokalen Sekt.

«Calçots» con Salsa Romero
«Calçots» mit Paprika-Nuss-Sauce

Zutaten für 4 Personen

2 Paprikaschoten (Ñoras = getrocknete Paprika)
 2 mittelgroße, reife Tomaten
 1 Chilischote
 250 ml Olivenöl
 20 g Mandeln, geröstet
 20 g Haselnüsse, geröstet
 1 Scheibe Toastbrot
 4 Knoblauchzehen
 1–2 EL Essig
 etwas Paprikapulver, süß
 Salz und Pfeffer

Zubereitung

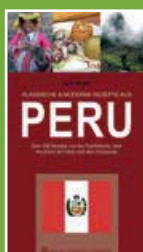
Wenn Sie die Sauce mit getrockneten Paprikas (Ñoras) zubereiten, müssen diese erst einmal ca. 4 bis 5 Stunden eingeweicht werden, damit sie zart und weich werden.

Ansonsten die Paprikaschote schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen und entkernen. Die Paprika mit den Tomaten, der Chilischote, den Nüssen, Mandeln und fein gehacktem Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl rösten. Währenddessen das Brot toasten. Danach alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach das restliche Öl und den Essig hinzufügen. Falls die Sauce zu dickflüssig ausfällt, noch etwas Öl zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.



Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie schreibt regelmäßig kulinarische Kolumnen, hat das erste deutschsprachige Buch über die peruanische Küche geschrieben, sowie als Autorin und Fotografin an mehreren Büchern mitgewirkt. Heidi Schade lebt und arbeitet heute in Mainz.

www.heidi-schade-fotografie.de



Schade, Heidi:

Klassische & moderne Rezepte aus Peru- Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.

Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,

Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand www.mi-tierra.de, und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.