

# Pan con tomate catalán («pa am tomàquet»)

## Katalanisches Tomatenbrot

Si le preguntas a un catalán, cuál es el mejor invento culinario catalán, la respuesta es obvia: es el «pa am tomàquet» (pan con tomate, se pronuncia «pantumaca»). Un tomate maduro se corta en la mitad y se unta sobre una rebanada de pan de payes tostado. Luego se adereza con aceite de oliva y sal. Durante los años se ha prevalectido de añadir ajo, así como lo describo en la receta.

Este es un plato muy simple, cuyos ingredientes normalmente siempre se tienen en casa. Por lo tanto, el «pa am tomàquet» se puede servir a cualquier hora del día: para el desayuno, así como para la hora de la comida. En la noche además se le enriquece por ejemplo con «jamón serrano», fuet, queso, aceitunas o «tortilla española» (véase mi columna de septiembre / octubre de 2016).

Este sencillo plato es una señal de identidad catalana. Incluso en los restaurantes de lujo, se ofrece el pan con tomate como un manjar exquisito.

Wenn Sie die Katalanen fragen, welche deren beste kulinarische Erfindung ist, so lautet die Antwort meistens: «pa am tomàquet» (Brot mit Tomate). Ausgesprochen wird es «pantumaca». Eine halb durchgeschnittene reife Tomate wird auf eine geröstete Scheibe Bauernbrot gerieben und mit Olivenöl und Salz gewürzt. Durchgesetzt hat sich mittlerweile auch das Hinzufügen von Knoblauch, wie im Rezept beschrieben.

Es handelt sich um eine ganz einfache Speise, deren Zutaten man eigentlich immer im Haus hat. Deshalb wird dieses heiß begehrte Gericht zu jeder Tageszeit angeboten: vom Frühstück bis hin zu den Abendstunden, in denen der «pa am tomàquet» zusätzlich noch mit weiteren Zutaten, wie etwa «jamón serrano», Käse, Oliven oder «tortilla española» (siehe meine Kolumne September / Oktober 2016) angereichert wird.

Dieses einfache Gericht bedeutet ein Stück katalanische Identität. Auch in den teuersten Restaurants wird das Brot mit Tomate als Delikatesse angeboten.

La primera referencia escrita del «pa am tomàquet» es del año 1884. Los campesinos pobres preparaban cada semana grandes cantidades de pan, el cual al final después de un par de días se secaba y ponía duro. Así que la mejor idea era untar el pan duro con tomate, de manera que se ablandaba y se hacía nuevamente comestible. Luego se acompañaba con un buen chorro de aceite.

El «pa am tomàquet» muy rápido se popularizó también más allá de las fronteras de Cataluña. En muchas regiones de España la consideran suya. Por esta razón, se encuentran diferentes preparaciones, como por ejemplo en Andalucía. En Murcia es tradicional extender sobre la rebanada de pan pulpa de tomate rallado, en vez de frotar el tomate.

Bon profit – Guten Appetit!

Die erste schriftliche Erwähnung des «pa am tomàquet» führt ins Jahr 1884 zurück. Die armen Bauern auf dem Land backten etwa alle zehn Tage für ihre Familien große Mengen Brot, das natürlich am Ende recht trocken wurde. Somit kamen sie auf die Idee, die harten Brotscheiben mit Tomaten einzureiben, damit aufzuweichen und essbar zu machen. Anschließend wurde Olivenöl darüber geträufelt.

Schnell hat sich das «pa am tomàquet» über die Grenzen Kataloniens hinaus verbreitet, so dass viele Regionen Spaniens die Erfindung dieses Rezepts für sich beanspruchen. Deshalb findet man auch ein paar regionale Unterschiede, wie zum Beispiel in Andalusien. Dort wird Tomatenmus serviert, um dieses aufs Brot zu schmieren.

Bon profit! – Guten Appetit



#### Zutaten für 2 Personen

- 2 Scheibe Bauern-Weißbrot
- 1 vollreife Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Meersalz

#### Zubereitung

Die Brotscheiben in einer möglichst geriffelten Pfanne rösten (einfacher ist es, die Brotscheiben im Ofen zu toasten, oder im Toaster zu rösten). In der Zwischenzeit die Tomate und die Knoblauchzehe halbieren. Beides nicht schälen. Eine Scheibe Brot mit der halben Knoblauchzehe einreiben, anschließend mit der halben Tomate gut bestreichen. Danach mit Salz bestreuen und je nach Geschmack reichlich Olivenöl darauf träufeln.