

Kein Land für Vegetarier

SERBIEN Unser nächster WM-Gegner kocht gern ländlich mit mediterranem Einfluss

Von
Andreas Petzold

WIESBADEN. Was für ein fulminanter Start mit der deutschen WM Mannschaft. Ob das an den gezielten Teamgesprächen mit Joachim Löw oder der Küche von Holger Stromberg mit ausgewogener Sportlernahrung lag, mag die Zukunft klären oder Geheimnis bleiben.

Nicht nur Bohnensuppe

Unser nächster sportlicher Gegner ist Serbien und damit auch in der Küche eine sportliche-kulinarische Herausforderung. Denn neben „Serbischer Bohnensuppe“ und „Serbischem Reisfleisch“, die in vielen Beschreibungen vorkommen, gibt es noch viele andere Varianten in dieser geographischen Region Europas, die aus dem Vielvölkerstaat Jugoslawien hervorgegangen ist. Geografisch ist Serbien ein Binnenstaat, dessen Anrainerstaaten im Norden Ungarn, im Osten Rumänien, Bulgarien, im Süden Mazedonien, Montenegro und im Westen Bosnien Herzegowina und Kroatien angrenzen, was große kulinarische Vielfalt bedeutet und sicherlich auch von den 2548 in Wiesbaden lebenden Serben repräsentiert wird.

Die Küche Serbiens – die eher bäuerlich-ländlich ist – ist dennoch stark von der mediterranen Küche beeinflusst, wobei der Fleischkonsum und



Mit gebratener Spanferkelfilets stimmt uns Andreas Petzold in seiner Esswerkstatt auf das morgige WM-Spiel gegen Serbien ein.

Foto: privat

das Einkochen/Einsäuern im Vordergrund stehen. Bei der Recherche entdeckte ich folgenden Satz: „Serbien ist für Vegetarier ungeeignet!“ Fleisch ist das Hauptnahrungsmittel in Serbien und ist uns eher als Ražnjici, Cevapcici (Grillspieße und Röllchen aus Hackfleisch), Sarma (eine Art Kohlroulade) oder Peceno Prase (Spanferkel in regionalen Variationen) bekannt, wenn wir früher in „jugoslawischen Restaurants“ aßen. Als Vorspeise wird oft ein Teller

Spanferkel auf gegrilltem Paprikamus (Ajvar) mit scharfen Zucchiniwürfeln und Rotwein-Thymian-Jus

Für vier Personen:

- 8 Spanferkelfilets (Bunte Bentheimer oder Schwäbisch-Hällisch)
- 4 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 4 große festkochende Kartoffeln
- 1 Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- Honig
- Tomatenmark
- 1 Stück Schweinebauch
- Röstgemüse (Karotte, Sellerie, Petersilie, Zwiebel)
- Rotwein
- Senf
- Sauerrahm
- Thymian, Rosmarin, Majoran, Basilikum, Pfeffer, Salz
- Ajvar (Paprikamus)

Paprika längs vierteln, entkernen und im Backofen unter dem Grill braten, bis die Schoten fast schwarze Blasen werfen. Häuten und klein schneiden, mit Chili, Knoblauch, Pfeffer,

So ist der Gegner



fer, Salz, Tomatenmark und etwas Honig in einem Topf langsam zu einem Brei köcheln lassen bis die Masse die gewünschte Konsistenz (fast wie Pflaumenmus) erreicht hat. (Rühren nicht vergessen!) In einer Pfanne klein geschnittenes

Röstgemüse und Thymian mit dem Schweinebauch in Olivenöl scharf anbraten, mit Tomatenmark, Senf würzen und mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Eventuell abschäumen. Nach etwa einer Stunde filtern und auf die gewünschte Konsistenz mit etwas Portwein oder Weinbrand einkochen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter cremig aufschlagen und eventuell nachwürzen.

Währenddessen Kartoffeln schälen, Zucchini waschen und beides in ganz kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel mit Olivenöl, einem ganzen Knoblauchzehe, einem Zweig Thymian/Rosmarin oder Majoran scharf anbraten und mit grobem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Nach etwa fünf Minuten Zucchiniwürfel unterheben und weiterbraten bis die Masse kross gebraten ist. (Knoblauchzehe und Kräuterzweige herausnehmen) Kurz warm stellen.

Die Spanferkelfilets von Sehnen und Haut befreien und in Olivenöl-Butter-Gemisch scharf anbraten (3 bis 5 Minuten), herausnehmen, mit Senf bestreichen und in frischen Kräutern (nach Lust und Laune Basilikum, Zitronenthymian oder frischer Majoran ganz klein schneiden) wenden und in der noch warmen Pfanne mit dem Öl-Butter-Gemisch übergießen und zirka fünf Minuten ruhen lassen.

Auf den Teller einen dunkelroten Kreis mit Ajvar platzieren, nebenan die Kartoffel-Zucchini-Würfel anrichten. Je zwei Spanferkelfilets schräg aufschneiden auf die Beilage legen, leicht salzen und mit dem Rotwein-Thymian-Jus übergießen.