

Bei den Brunettis
zu Gast

Rezepte von
Roberta Pianaro
und kulinarische Geschichten von
Donna Leon

Vignetten von
Tatjana Hauptmann

Deutsch von
Christa E. Seibicke
und Petra Kaiser

Diogenes

Die Rezepte und die
einstimmenden Gedanken vor den Rezeptblöcken
in der Übersetzung von Petra Kaiser
Die kulinarischen Geschichten sowie die Zitate
aus den Brunetti-Romanen von Donna Leon,
Fall 1 bis 10 in der Übersetzung von Monika Elwenspöck.
Fall 11 bis 16 in der Übersetzung von Christa E. Seibicke.
Umschlagfoto: Copyright © Brian Ledgard

*Unser Dank geht an Christine Stemmermann,
ohne deren unermüdlichen Einsatz dieses Buch
niemals zustande gekommen wäre.*

Originalausgabe

All rights reserved
Alle Rechte vorbehalten
Copyright © 2009
Diogenes Verlag AG Zürich
www.diogenes.ch
200/09/4/1
ISBN 978 3 257 06728 6



Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für
4 Personen gedacht.

1 Glas = 1 dl

1 Schöpfkelle = 2 dl

* Ein Stern in den Ausschnitten aus den Brunetti-
Romanen dient als Hinweis, dass auch für diese
Speise ein Rezept vorhanden ist – vgl. Register am
Ende des Bandes bzw. die detaillierten Inhaltsver-
zeichnisse zu Beginn jeder Rubrik.

Inhalt

Vorwort	9
Strada Nuova	13
VORSPEISEN · ANTIPASTI	21
Orecchiette con amorini	41
ERSTER GANG · PRIMI PIATTI	49
Sant'Erasmus	113
GEMÜSE · VERDURE	125
Capitano Alberto	147
FISCH UND MEERESFRÜCHTE PESCI E FRUTTI DI MARE	159
Geflügeltes	191
FLEISCH · CARNI	201
Clausewitz auf dem Rialto	253
NACHSPEISEN · DOLCI	263
Register	281

*Das Beste auf Murano, abgesehen vom Glas:
Seeteufel essen*

Wie durch ein dunkles Glas, S. 102–106

Bevor Brunetti antworten konnte, kam ein Kellner an ihren Tisch. Er hatte weder Block noch Stift dabei, ratterte die Speisekarte in Windeseile herunter und forderte ihre Bestellungen ein.

Doch als Navarro erklärte, die Herren seien Freunde von ihm, sagte der Kellner die Speisekarte noch einmal langsam auf, diesmal ergänzt durch kleine Kommentare, ja sogar Empfehlungen.

Man einigte sich auf *spaghetti vongole** als ersten Gang. Der Kellner gab augenzwinkernd zu verstehen, dass die Muscheln garantiert, wenn auch vielleicht illegal, fangfrisch aus der Lagune kämen. Brunetti, der Leber noch nie besonders gemocht hatte, bestellte als Hauptgericht *rombo*, während Vianello und Navarro sich beide für *coda di rospo* entschieden.

»*Patate bollite?*«, fragte der Kellner abschließend.

Alle drei bejahten.

Unaufgefordert brachte ihnen der Ober je einen Liter Mineralwasser und Weißwein, bevor er in der Küche verschwand, wo sie ihn ihre Bestellungen ausrufen hörten.

So ungezwungen, als sei ihr Gespräch gar nicht unterbrochen worden, knüpfte Brunetti mit der nächsten Frage an. »Was wissen Sie über De Cal? Sind Sie womöglich bei ihm angestellt?«

»Nein«, entgegnete Navarro, den die Frage sichtlich überraschte. »Aber ich kenne ihn. Wie jeder hier. Er ist ein Scheißkerl.« Navarro riss ein Päckchen *grissini* auf, schob sich eine

Stange in den Mund und knabberte sie so zügig weg wie ein Kaninchen im Zeichentrickfilm seine Mohrrübe.

»Heißt das, es ist schwer, mit ihm zu arbeiten?«, fragte Brunetti.

»Sie haben's erfasst. Zurzeit hat er zwei *maestri*, die an die zwei Jahre bei ihm sind: Meines Wissens der absolute Rekord in seiner *fornace*.«

»Und woran liegt das?«, fragte Vianello, der gerade allen dreien Wein einschenkte.

»Na, weil er ein Scheißkerl ist!« Aber Navarro merkte offenbar selbst, dass er sich mit seinem Argument im Kreis drehte, denn er fügte hinzu: »Der nutzt jeden faulen Trick, um die Leute übers Ohr zu hauen.« (...)

»Was ist mit seiner Tochter?«, fragte Brunetti.

Bevor Navarro darauf antworten konnte, wurde die Pasta aufgetragen, und während sich alle drei über die Spaghetti hermachten, stockte die Unterhaltung fürs Erste. Der Kellner kam noch einmal an ihren Tisch und brachte drei leere Teller für die Muschelschalen.

»Peperoncini«, sagte Brunetti mit vollem Mund.

»Gut, was?«, meinte Navarro.

Brunetti nickte, trank einen Schluck Wein und widmete sich wieder seinen Spaghetti, die besser waren als gut. Er nahm sich vor, Paola von den Peperoncini zu erzählen, die der Koch hier reichlicher verwendete als sie, gleichwohl aber mit schmackhaftem Resultat.

Als ihre Teller leer, die für die Schalen dagegen voll waren, eilte der Kellner herbei und räumte den Tisch ab. Auf seine Frage, ob sie gut gegessen hätten, antworteten Brunetti und Vianello mit wahren Lobeshymnen; Navarro als Stammgast sah sich zu keiner Äußerung genötigt.

Gleich darauf kam der Fisch: Brunettis Steinbutt* war bereits filetiert. Als der Kellner eine Schüssel Kartoffeln auf den

Tisch stellte, bat Navarro um Olivenöl, und der Ober brachte eine Flasche von sichtlich bester Qualität. Alle drei träufelten sich Öl auf den Fisch, aber nicht über die Kartoffeln, die ohnehin schon in einer kleinen Lache schwammen. Wieder ruhte das Gespräch für ein Weilchen.

Erst als Vianello die letzten Kartoffeln aus der Schüssel löf- felte, kam Brunetti auf seine Frage zurück: »Also, was De Cals Tochter angeht – wissen Sie über die auch so gut Bescheid?«



SEETEUFELKOTELETTS MIT PAPRIKAGEMÜSE

Cotolette di coda di rospo ai peperoni

700 g Seeteufelkotelett
Mehl zum Bestäuben
½ dl Olivenöl extravergine
Salz

Für die Sauce:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
300 g Lauch
1 Knoblauchzehe ohne Trieb, gehackt
1 Prise frischgehackte glatte Petersilie
5 Esslöffel Olivenöl extravergine
Salz
Pfeffer

Den Seeteufel in acht Portionen teilen, ein wenig klopfen, waschen und mit Küchenpapier sorgfältig trockentupfen.

Die Paprikaschoten über der Gasflamme oder unter dem Backofenrill so lange rösten, bis sie schwarz werden. Kurz

abkühlen lassen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch längs in feine Streifen schneiden.

Lauchstangen waschen, zuerst längs halbieren, dann in Scheiben schneiden. Den Lauch mit 5 Esslöffeln Olivenöl, einer Prise Salz und eine Schöpfkelle Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und 20 Minuten dünsten, dabei häufig umrühren. Dann die Paprikastreifen, den Knoblauch, die glatte Petersilie und den Pfeffer zufügen, umrühren und mit Salz abschmecken.

Bei Bedarf noch ein wenig einkochen, die Sauce darf auf keinen Fall wässrig sein.

In einer großen beschichteten Pfanne einen halben Deziliter Olivenöl erhitzen, die bemehlten, leicht gesalzenen Fischkoteletts darin 2–3 Minuten anbraten, dabei wenden. Den Fisch auf einer Servierplatte anrichten, die Paprikasauce darübergießen und servieren.