

## Volterra

Die italienische Stadt Volterra ist nicht nur für ihre ausgezeichnete Küche bekannt, sondern auch für ein Restaurant an einem Ort, an dem niemand es vermuten würde: in einem Hochsicherheitsgefängnis! Hier kocht eine Gruppe ausgewählter Gefangener täglich für die über hundert Mitgefangenen und einmal im Monat zusammen mit wechselnden Spitzenköchen ein aufwendiges Menü für neugierige Gäste. Dieses Mal ist der Sternekoch Luciano Zazzeri zu Gast, der in ganz Italien für seine ausgezeichneten Fischgerichte bekannt ist.



Die 35-jährige Bäuerin Carla Ferri freut sich schon auf ihr erstes "Sträflingsmenü". Sie bewirtschaftet mit den 16 weiteren Mitgliedern ihrer Großfamilie einen Hof in der Nähe von Volterra und vermietet von Frühling bis Herbst Gästezimmer. Die Ferris bauen Oliven, Wein und Getreide an, halten Vieh und betreiben Forstwirtschaft. Damit sind sie eine der wenigen Familien der Region, die sich nicht auf nur ein Produkt spezialisiert haben. "Wir haben die Arbeiten schon immer so aufgeteilt. Mein Opa war der Überzeugung, daß sich ein Landwirtschaftsbetrieb selbst ernähren können muß. Also, von jedem etwas machen: Öl, Wein, Getreide, Gemüse, Tierhaltung", sagt Carla.

In der Nebensaison hilft Carla bei der Olivenernte mit und unterstützt ihre Mutter beim Kochen. Die Ferris kochen nach althergebrachten Rezepten die Spezialitäten der Region, wie die "Zuppa Volterrana", eine reichhaltige Gemüsesuppe oder "Fegatelli", Schweineleberrouladen mit Salbei.





Neben ihrer Arbeit auf dem Hof hat Carla zusammen mit vier weiteren Bauern einen kleinen Laden in Volterra aufgemacht, in dem sie ihre selbst gemachten Spezialitäten verkauft. Dabei unterstützt sie der Freund der Familie Leonardo dell’Aiuto. Seit er in Rente ist, widmet Leonardo seine gesamte Zeit dem “Slow Food”, dem “gu-

ten und gesunden Essen”, und kennt deshalb alle Bauern rund um Volterra. Er unterstützt auch die “Sträflingsessen”, die er mit ins Leben gerufen hat. Luciano Zazzeri hat ihn gebeten, ihm das beste Olivenöl der Gegend mitzubringen und Leonardo will ihn das Öl der Ferris kosten lassen. Carla hofft, daß dem Sternekoch das Öl so gut schmeckt, daß er es für sein Restaurant an der toskanischen Küste bestellt. Das wäre eine willkommene Einnahmequelle für die ständig wachsende Familie Ferri...



## Kürbismarmelade

Aus dem eigenen Garten stammen auch die Kürbisse, mit denen Carla Ferri mit ihrer Mutter Emilia zusammen Kürbismarmelade kocht. Diese verkauft sie mit anderen Produkten zusammen in Volterra, wo Carla mit vier anderen Bauern aus der Umgebung einen kleinen Bauernladen führt.

### Zutaten für ca. 7-10 Gläser à 200 ml:

1,5 kg kleingeschnittener Kürbis,  
750 g Zucker (normaler, kein Gelierzucker),  
Saft einer Zitrone,  
nach Belieben einen Teelöffel sehr fein geschnittenen Ingwer,  
und/oder 1 TL Zimt hinzugeben



### Zubereitung:

Den Kürbis in einen Topf geben, den Zucker und Zitronensaft und die eventuellen Gewürze untermischen. Unter Rühren Aufkochen lassen und mindestens 3 min kochen lassen.



**Zubereitungszeit:**

20 min

**Tip:**

- Für eine Haltbarkeit länger als ein Jahr den Backofen auf 180 °C vorheizen, die Gläser auf ein mit 1 cm Wasser bedecktes Blech stellen und 10 min im Ofen sterilisieren.



# Zuppa Volterrana

## Gemüsesuppe

Leonardo dell’Aiuto, ein guter Freund der Familie Ferri aus Volterra, schätzt traditionelle Gerichte wie die „Zuppa Volterrana“ ganz besonders. „Das ist ein jahrhundertealtes Rezept, das von der Mutter über die Tochter an die Enkelin weitergegeben wird. Die Ferris gehören zu den inzwischen sehr seltenen Bauern-Familien in der Gegend, die das Wissen und die althergebrachten Rezepte bewahren“, weiß Leonardo. Das besondere Geheimnis der reichhaltigen Gemüsesuppe ist ihre Sämigkeit, die durch die Zugabe von pürierten weißen Bohnen erreicht wird. Außerdem sollte die „Zuppa“ mindestens eine bis zwei Stunden köcheln, damit sich ihr Geschmack richtig entfalten kann.

## Zutaten:

100 g getrocknete weiße Bohnen,  
 100 g Borlotti-Bohnen (oder andere braune Bohnen, z.B. Wachtelbohnen),  
 8 EL Olivenöl,  
 3 Zwiebeln,  
 40 g Scheiben geräucherter Schinken,  
 1 kleines Stück Speck,  
 ½ Palmkohl (ersatzweise Wirsingkohl),  
 4 Möhren,  
 4 Kartoffeln,  
 ¼ Stange Staudensellerie,  
 1 Zucchini,  
 4 Mangoldblätter (ersatzweise 2 Hände voll Spinat),  
 1 l Wasser,  
 einige Scheiben 2-3 d altes Weißbrot







**Zubereitung:**

Die weißen und die Borlotti-Bohnen über Nacht einweichen. In getrennten Töpfen 45-60 min weichkochen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden. Die kleingeschnittenen Zwiebeln im Olivenöl glasig dünsten, dann den kleingeschnittenen Schinken und das Stück Speck hinzugeben. Anrösten. Das Gemüse und das Wasser hinzugeben. Die Bohnen abgießen, die Borlotti-Bohnen und  $\frac{1}{4}$  der weißen Bohnen hinzugeben. Die restlichen Bohnen pürieren und unterrühren. Die Suppe einmal aufkochen und dann auf sehr kleiner Flamme  $1\frac{1}{2}$  h köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Nach Belieben: Das trockene Brot in die Servierschüssel legen, die Suppe darüber gießen.

**Zubereitungszeit:**

180 min



## Baccalau Mousse auf Strudelteig

**Sterne Koch Luciano Zazzeri, der vor allem für seine Fischgerichte berühmt ist, gibt ein Gastspiel als Koch im Restaurant des Volterranner Staatsgefängnisses. Er bereitet sich in dem außergewöhnlichen Restaurant zusammen mit seinen Küchenhelfern, den Insassen des Gefängnisses, auf das große Galamenü am Abend vor. Als Vorspeise wird an diesem Abend Baccalau-Mousse auf Strudelteig gereicht, die auch Carla Ferri schmeckt, als sie sich an diesem Abend unter den 150 Gästen Zazzeris befindet.**

### Zutaten:

800 g Baccalafilets,  
 2-4 EL Erdnußöl,  
 2-4 EL Milch,  
 Salz,  
 Pfeffer,  
 2 backblechgroße Scheiben salziger oder neutraler Strudelteig



### Zubereitung:

Den Stockfisch 1 h in kaltem Wasser einweichen und dabei das Wasser mehrfach wechseln, damit sich der Salzgehalt verringert. 10 min in ungesalzenem Wasser kochen, eventuell die Haut abziehen. Den Fisch in kleine Stücke zerteilen, mit Erdnußöl, Milch, Pfeffer (und eventuell Salz) im Mixer pürieren und kurz kaltstellen. Den Strudelteig ausrollen, Kreise ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 min backen, dann auskühlen lassen. Jeweils 1-2 EL Baccalau Mousse auf ein Gebäckstück legen, mit einem weiteren Gebäckstück als Deckel versehen und servieren.



### Zubereitungszeit:

90 min



## Fegatelli

### Leberrouladen

Unter der Anleitung ihrer Großmutter wickelt Carla Ferri Leber und Bauchspeck mit Salbei in ein Fettnetz aus dem Schweinebauchfell ein. Dadurch entstehen „Fegatelli“, eine Art von Leberrouladen, die beim Braten durch die Zugabe von Schweineschmalz sehr aromatisch, aber auch besonders fetthaltig werden. Deshalb wird zu den „Fegatelli“ meist nur eine leichte Gemüsebeilage gereicht.

### Zutaten:

500 g Leber und Fettnetz (gibt es beim Metzger schon fertig),  
200 g Bauchspeck,  
100 g Schweineschmalz,  
1 Bund Salbei,  
Salz,  
Pfeffer

### Zubereitung:

Die Leber in Stücke schneiden. Den Bauchspeck kleinschneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leber und Speck mit 1-2 Salbeiblättern in ein Stück Fettnetz einwickeln. Die kleinen Pakete mit 1-2 Zahnstochern fixieren. Die „Leberrouladen“ in eine feuerfeste Form legen und mit dem ausgelassenen Schweineschmalz bedecken. Die Fegatelli ca. 30 min auf kleiner Flamme schmoren. Zwischendurch wenden.

### Zubereitungszeit:

60 min





## Fagioli all'Ucceledda

Zu den „Fegatelli“ bereitet Carlas Mutter Emilia Ferri eine Gemüsebeilage aus weißen Bohnen, die mit einer hauseigenen Tomatensauce verfeinert werden. Wie auch beim Fleisch verwendet die Familie hauptsächlich Produkte aus der eigenen Züchtung und dem eigenen Anbau. Weiße Bohnen spielen in der toskanischen Küche seit jeher eine wichtige Rolle und werden dort auch gerne mal als kleine Mahlzeit in einer Knoblauchmarinade auf dem Brot gegessen.

### Zutaten:

500 g getrocknete weiße Bohnen,  
8 EL Olivenöl,  
2 Knoblauchzehen,  
5-8 frische Salbeiblätter,  
500 ml passierte Tomaten,  
Pfeffer,  
Salz



### Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht einweichen und 45 min weich kochen. Das Wasser abgießen.



Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und den Knoblauch leicht anrösten (das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst wird der Knoblauch bitter), die Salbeiblätter dazugeben, die passierten Tomaten darüber gießen und die Bohnen dazu geben. Das ganze 10 min auf kleiner Flamme schmoren.

### Zubereitungszeit:

60 min

