



Nach Art der Kartonverpackung: Conchiglioni mit Rosinen.

Geschmacksache

Trost Mahlzeit!

Auch unter einer Schicht schlechter Erinnerungen liegen manchmal ein paar gute. Und wenn es sich dabei nur um Pasta handelt. Über ein neues Zuhause für eine Ricottafüllung. «Geschmacksache», Folge 13.

Von [Michael Rüegg](#) (Text) und [Silvio Knezevic](#) (Bilder), 07.01.2021

Zu den ausgefalleneren Erlebnissen während meiner Jugend zählt eine kurze Phase, in der ich obdachlos war.

Das klingt nun etwas dramatischer, als es tatsächlich war, denn streng genommen hatte ich immer Dächer über dem Kopf, auch wenn sie häufig wechselten. Ich zählte 17 Jahre und hatte mein enges Heimatdorf verlassen, um voller Hoffnung als Austauschschüler in die USA zu ziehen. Dieses Land

hatte ich mir immer grossartig vorgestellt. Als ich dort war, fiel mir auf, dass es in erster Linie gross war.

Man hatte mich in eine kleine Stadt im Nordwesten von Florida, am Golf von Mexiko, verfrachtet. Das klingt glamouröser, als es war. Wenn Sie sich Miami als pulsierende Metropole vorstellen, war mein Wohnort derjenige, der innerhalb des Staates am zweitweitesten davon entfernt lag. Die nächstgelegene Stadt, die einen gewissen Namen hatte, war New Orleans – lediglich fünf Stunden Autofahrt entfernt.

Die Verhältnisse, in denen ich die ersten zwei Monate verbrachte, waren etwas unkonventionell. Ich hauste bei einer jungen Frau, deren Freund mit einer anderen verheiratet war und mit der ein Kind hatte. Meine *host mum* und mein *host dad* hatten ebenso häufig Streit, wie sie Versöhnungssex pflegten. Beide Formen der Reibung verursachten einen derart durchdringenden Lärm, dass ich mir dabei meist das Kissen über den Kopf hielt und so laut wie möglich summte. Einmal dachte ich, der Terrier des Hauses, Arthur, habe sich irgendwo etwas eingeklemmt. Aber es war nicht der Hund, den ich da hörte.

Bitte nicht nach Alabama, o Herr

Irgendwann ging die Beziehung des Paares in die Brüche, und beide verschwanden spurlos. Nachdem ich 24 Stunden in dem Haus in der Pampa ohne ein Lebenszeichen meiner Gasteltern verbracht hatte und die Vorräte zur Neige gingen, rief ich meine «Betreuerin» an. Die wollte mich zu einer ultrareligiösen Familie nach Alabama verfrachten, wo ich eine Bibelschule hätte besuchen müssen. Ich lehnte dankend ab.

In der Folge beschied man mir, ich sei nun auf mich allein gestellt, die Austauschfirma habe ihre Pflichten erfüllt. Ich kam dann zwei Wochen in einem Wohnwagen unter, in dem eine Dänin wohnte, die ich aus der Schule kannte. Das war zwar schön, weil die viel Alkohol hatte. Aber der *trailer* stand in einem Wald, auf der anderen Seite der Bucht, ohne Auto ging dort noch weniger. Als die zwei Wochen vorüber waren, stand ich mit meinen Koffern in der Schule und fragte herum, ob denn jemand zufälligerweise eine Couch habe, auf der ich vielleicht ein paar Tage nächtigen könne.

Die Leute in Nordwestflorida sind nicht unbedingt die offenherzigsten, aber sie sind immerhin gottesfürchtig und kennen den Begriff der Nächstenliebe aus den sonntäglichen und mittwochabendlichen Predigten. Und so fand ich denn immer irgendwie ein Bett für die Nacht und eine Ecke, in der ich mein Hab und Gut verstauen konnte.

Sechs Wochen durfte ich bei einer kettenrauchenden Koreanerin wohnen, die einen schönen alten Jaguar fuhr. Nach der Kirche gab es Kimchi. Wir hatten eigentlich ganz gut, sie und ich. Doch der Aufenthalt hatte ein Ablaufdatum, danach drohte einmal mehr die Ungewissheit, ob das System mich abholen und irgendwohin zwangsverfrachten würde. Meine Eltern daheim hatte ich schon lange nicht mehr angerufen, weil die sich eh nur unnötig Sorgen machten.

Dann geschah ein kleines Wunder: Eine sehr nette und überraschend wohlhabende Familie nahm mich auf. Der Gastpapa war ein belesener und weit gereister Anwalt, die Gastmutter eine ebenso charmante wie intrigante Person – Letzteres merkte ich leider erst sehr spät. Nach zwei Monaten schmissen auch die mich raus, weil ein bettelarmer Ausländer halt doch nicht so recht zu ihrem Lebensstil passte. Ich hatte mich viel zu gut mit den Hausangestellten verstanden. Das waren auch die Einzigen, die sich zuletzt

herzlich von mir verabschiedeten, abgesehen von Grandma Jo, mit der ich einen Flügel des Hauses geteilt hatte.

Grandma Jo stammte ebenfalls aus einfachen Verhältnissen. Sie war in jungen Jahren das hübscheste Mädchen von ganz Phenix City, Alabama. Deshalb heiratete sie damals Hoyt Shepard, den Chef des lokalen Clans der Dixie-Mafia, der in der Stadt verschiedene illegale Casinos betrieb sowie den Sheriff und die Richter einsetzte. Es kam zu mehreren Angriffen auf das Gangsterpaar, einer hinterliess Glassplitter in ihrem Hals, ein anderer machte Grandma Jo zur Witwe. Ein paar Jahrzehnte später grillte sie für mich in ihrer Kochnische Käsesandwiches, wenn sie der Meinung war, ich sähe traurig aus.

Die gastronomische Seite des Hauses war neben der Innenausstattung mit Abstand das Beste. Die thailändische Haushälterin machte regelmässig Chopsuey, doch der Star in der Küche war der Gastpapa.

Einmal füllte er Conchiglioni, diese grossen Muschelnudeln, bei denen sich die meisten von uns fragen, wenn sie sie im Regal sehen: Was macht man damit? Ich fand das Rezept hinreissend. Die Füllung bestand aus Ricotta und Rosinen, die er in Balsamico eingelegt hatte. Als ich die Pasta probierte, vermutete ich dahinter ein altes Rezept, das irgendeine sizilianische Nonna im Notizbuch gen Amerika getragen hatte, als sie ein Jahrhundert zuvor mit dem Dampfer hinüberfuhr. Die USA sind voller solcher Geschichten, die Küche ist das Ergebnis vielfältiger Migration – und besser als ihr Ruf.

Die eigentliche Geschichte hinter den Conchiglioni mit Rosinen war dann etwas profaner. Als ich den Gastpapa nach der Herkunft dieses wunderbaren Rezepts fragte, kam zurück: «Das war auf der Pasta-Verpackung abgedruckt.»

Mein mittlerweile gebrochenes Ich trauerte der Küche des Hauses am meisten nach, als man es kurz nach Weihnachten abholte und an einen Ort brachte, an den ich keine guten Erinnerungen habe. Wenn ich dort am Abend mit der Hand die Kakerlaken von der dünnen Matratze meines Kajütenbetts fegte, dachte ich wehmütig an Grandma Jos Käsesandwiches und die gefüllten Conchiglioni zurück.

Das war schon hart. Aber die Pasta war lecker

Ich hatte während meiner seltsamen Monate in den USA viel Schönes und gleichzeitig zu viel Unangenehmes erlebt. Zurück in der Schweiz, war ich nicht mehr derselbe. Ich wusste, dass nie wieder jemand über mein Schicksal zu bestimmen hatte ausser ich selber. Das machte zwar die verbleibenden zwei Jahre in der Wohnung meiner Eltern nicht gerade harmonischer, aber einen gewissen Grad der Selbstständigkeit konnten sie mir nicht absprechen.

Quintessenz dieser Ausführungen ist, dass man auch während schwieriger Zeiten gute Erinnerungen aufbewahren und pflegen kann. Eine solche Erinnerung sind die gefüllten Conchiglioni nach dem Rezept auf der Kartonschachtel. Ich habe sie im Laufe der Jahre etwas verändert. Und nun teile ich sie mit all jenen Menschen da draussen, die sich seit Jahren fragen, was man mit diesen blöden Muscheln anstellen kann.

Conchiglioni nach Art der Kartonverpackung

Zutaten: 80 g Rosinen, 3–4 EL Balsamico, 400 g (Büffel-)Ricotta, 80 g Parmesan, 1 grosse Zwiebel, etwas Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 800 g Dosenpelati, 4 cl Portwein, 80 g Butter, 1 Bund Basilikum, 300 g Conchiglioni

- Am Vortag die **Rosinen** in ein paar Spritzer guten **Balsamico** einlegen.
- Am Verarbeitungstag den **Ricotta**, am besten vom heimischen Büffel, in eine Schüssel geben, eingelegte Rosinen und geriebenen **Parmesan** dazugeben. Mischen und mit **schwarzem Pfeffer** und **Salz** abschmecken. Je nach Geschmack mehr Parmesan hinzufügen. Die Füllung sollte salzig schmecken, es sei denn, man beisst auf eine Rosine, die ist dann süßsauerlich. Das ist der Reiz der Sache. Kurz darüber nachdenken, dann kühl stellen.
- In einem Topf die gehackte **Zwiebel** in etwas **Olivenöl** anschwitzen. **Knoblauch** dazugeben, kurz anrösten. **Tomaten** und den **Portwein** hineingeben, eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Soll etwas eindicken, das Ganze. Dann Hitze ausschalten, die **Butter** einrühren und in feine Streifen geschnittenen **Basilikum** dazugeben.
- Die **Conchiglioni** so lange in Salzwasser kochen, bis sie weich genug sind, um gefüllt zu werden. Aber nicht so lange, dass sie auseinanderfallen.
- Conchiglioni mithilfe eines Spritzsacks mit der Ricottafüllung stopfen und in eine grosse geölte, ofenfeste Form geben, auf deren Boden ein bisschen Tomatensauce verteilt worden ist. Die Conchiglioni mit der Öffnung nach unten hineinlegen, sie werden dort aussehen wie schlafende Seehunde, die sich aneinanderkuscheln.
- Tomatensauce drüber verteilen und für mindestens 30 Minuten bei 180 Grad Celsius in die Ofenmitte legen.

Weg mit der einen Flasche im Gestell

Das ist ein wunderbares Gericht, um den Primitivo zu trinken, den man neulich geschenkt bekommen hat, oder sonst eine Flasche Bagatellwein – so nenne ich Geschenkweine, die Gäste in irgendeinem Supermarkt kaufen. Wenn Sie nach geografischen Mustern denken, versuchen Sie es mit einem roten Sizilianer. Auch nett wäre ein leichter roter Valpolicella oder ein vernünftiger Barbaresco. Passen würde auch ein Umbrier mit Merlot und Sangiovese. Viel falsch machen kann man da nicht. Eine weniger offensichtliche Empfehlung ist ein Château Pontet-Canet 1978. Den hat einer meiner Gäste beige-steuert. Weil der Dritte im Bunde Vegetarier war, durfte kein Fleisch auf den Tisch, daher der Kompromiss mit den Conchiglioni. Der Vegetarier mochte sie sehr. Der andere Gast hasst, wie ich erfuhr, Gerichte, in denen auch nur eine Spur von Früchten ist. Aber er fand den Wein des anderen sehr interessant – und schob ihm die herausgepickten Weinbeeren rüber.