Durchgenudelt aus dem Ofen

FEINKOSTTEST Lasagne al forno ist ein Italo-Klassiker. Das Handwerk schlägt hier die Industrie

VON THOMAS PLATT

Im Grunde hat Lasagne mehr mit dem Burger zu tun, als man zugestehen möchte. Ähnlich wie beim amerikanischen Mittagsbrötchen werden Proteine, Fett und Kohlenhydrate übereinandergeschichtet, wobei dem Mehlanteil noch die Rolle des Strukturgebers zufällt. Der Burger wird durch ein wenig Druck zusammengehalten, die Lasagne durch Sauce Béchamel.

In beiden Fällen kann vom Kochen im engeren Sinn nicht die Rede sein, eher von einem Fixieren der Zutaten, die oft genug aus Resten bestehen. Allerdings erfolgt das bei der Lasagne im Ofen. Von der Backform her rührt auch ihr Name. Nun kann man ja bei Gerichten, die nach Küchenutensilien benannt sind, skeptisch sein und denken, dass es mit dem Inhalt wohl nicht viel auf sich haben wird. Dass diese Haltung nicht ganz unbegründet ist, das erwies ein Test der am meisten verbreiteten Variation Lasagne al forno, also mit Sauce Bolognese. Er ging auf der Terrasse des Restaurants „Paris–Moskau" vonstatten. Dort, vor dem Fachwerkhaus zwischen Moltkebrücke und Bahnviadukt, drehte sich in der Tagesspiegel-Testrunde auch so manches Gespräch um Architektur.

Als Inhaber Wolfram Ritschl den ersten Testteilnehmer sah, schwenkte sein Blick daraufhin nicht ganz zufällig zur Lochfassade des neuen Innenministeriums. Tatsächlich wirkt der niedere Quader von „Weight Watchers", der an ein besonders fahl geratenes Stück Leberkäse erinnert, genauso trostlos wie der neue Bundesbau. „Man will es einfach nicht essen", sagte Küchenchef Ingo Möller spontan und vermutete darin die wahre Verschlankungsstrategie des Diät-Anbieters. Wer es trotzdem tut, begegnet dem Aroma stark verdichteten Tomatenmarks genauso wie einer kitzligen Säure, die in einem solchen, auf kulinarische Gutmütigkeit angelegten Speisetyp gänzlich unangebracht scheint. Zum einen ist das Innere relativ flüssig und breitet sich beim ersten Gabeldruck auf dem Teller aus, als suche es bessere Gesellschaft, zum anderen ist es gerade die unverrückbare Deckschicht, die Rätsel aufgibt. Wenn es denn Käse sein sollte, dann wollte man gerne die Kuh dazu sehen. Vermutlich sieht sie so aus, als hätte Daumier sie gezeichnet.

Das macht schlank: Man will es einfach nicht essen

Eher wie moderne Kunst, die das Vexierspiel schätzt, kam „Marie Lasagne à la Bolognaise" aus den Galeries Lafayette daher. Denn während der Anblick am ehesten noch einen Toast Hawaii ohne Ananas erwarten lässt, deutet der Geschmack auf Nudelwasser. Darin steht Marie den unter Schutzfolie einigermaßen frisch gehaltenen Teigblättern von „Pasta Sassella" nicht fern. Trotz des Eigehalts von 20 Prozent entwickelt sich beim Kauen der etwas griesigen Nudel ein muffiger Ton. Weshalb sollte man für eine selbst gemachte Lasagne diese seltsame Frischware der üblichen getrockneten vorziehen?

„Chef select Lasagne Bolognese" richtet sich nach Ansicht von Ingo Möller an Freunde der Fertigpizza. Optisch wirkt sie beinahe wie ein Sandwich und wartet mit kräftiger Würze auf, die sowohl auf einen 15-prozentigen Schweinefleischanteil (nach dem Skandal im letzten Jahr um rumänisches Pferdefleisch, der die ganze Branche erschütterte, kann man nur hoffen, dass die Deklaration zutrifft) zurückzuführen ist als auch auf eine Menge Trockenkräuter, namentlich Thymian, sowie tüchtig Salz. Ähnlich, wenngleich süßer und runder, präsentiert sich „Alberto", die bei Edeka gekauft wurde.

BREITE BASIS. Platten von Nudelteig, Tomaten und Kräuter sind Grundstock jeder Lasagne. Doch auch mit guten Zutaten kann beim Fertigprodukt noch viel schiefgehen, wie unsere Runde mit Küchenchef Ingo Möller (Mitte) und Gastronom Wolfram Ritschl feststellte. Fotos: Fotolia; Mang (2)

Bei der Verkostung von „Steinhaus Lasagne Bolognese" befand Ritschl, das Fleisch sei auf der Zunge eher zu spüren als zu schmecken. Die klassische Sauce ist hier heller als bei anderen Testteilnehmern, und sie erinnerte geschmacklich ein bißchen an die Tunke, die Dosenravioli ihr unverwechselbares Gepräge gibt. Wiederum aufs Pizzapublikum zielend erschien die „Frischeria Lasagne Bolognese". Sie bildet bei sachgerechtem Backen eine krosse, fast käsig-scharfe Oberfläche aus, die einen Widerpart bildet zum vollen Tomatenmarkton darunter und insgesamt als absolut junggesellentauglich gelten mag.

Vielleicht einen Tick mehr aromatische Tiefe besitzt „Salomon Bio-Schlemmer Lasagne Classica". Obwohl der Fleischanteil mit lediglich acht Prozent ziemlich gering ausfällt, geht dieser Zug ins Vegetarische aufgrund schöner Sahnigkeit nicht zulasten des Ganzen – die in der vorgeschriebenen Backzeit schon ziemlich erschlafften Nudelplatten dagegen schon.

All diese tiefgekühlten oder aus dem Kühlregal stammenden Versionen, die in der Regel um die 400 Gramm wiegen, lassen schon wegen ihrer trügerisch niedrigen Preise geschmackliche Höhenflüge kaum erwarten. Fast programmgemäß wurden sie daher von drei strikt handwerklich arbeitenden Betrieben spielend übertroffen. Profil, Stil und Substanz bewies die Lasagne vom „Pastawerk" beim Bülowbogen. Bei ihr dringt noch originärer Eierpastageschmack durch. Auch wenn sie Möller ein wenig unterwürzt vorkam, erfreut diese Zurückhaltung gerade auch beim Salz.

Ein sympathisches Kleinunternehmen macht vor, dass kräftiges, ja intensives Aroma und die getreidigen Noten von Hartweizengrieß einander nicht im Wege stehen müssen – zumal das verwendete Frischei über die Rolle eines bloßen Bindemittels hinausreicht. Röstaromen aus einem hohen Fleischanteil stoßen bei „Pasta d'Abbruzzo" auf veritable Nudel, die den Zähnen noch geschmeidigen Widerstand bietet. Die vegetarische Version des Hauses, die sich auf Champignons konzentriert, beflügelt beinahe noch diesen guten Eindruck.

Mariella Gatta von „Mani di fata" tritt ebenfalls mit einer Variante an, die Gemüse dem Fleisch vorzieht. Fenchel, Mangold, Paprika und vor allem eine rauchige Aubergine, die allesamt in relativ groß geschnittenen Stücken ihren Charakter ausspielen können, summieren sich zu einem durchdachten Gesamterlebnis. Die mit geröstetem, gut gezwiebeltem Hack und fruchtiger Tomate gefüllte Schichtnudel, deren Anteil der Koch auf über 50 Prozent schätzte, wurde einhellig zum Sieger erklärt. Gestützt wurde dieses Urteil naturgemäß auch von einer Pasta, deren Qualität von großer Erfahrung zeugt. Zu diesem Ereignis entfaltet ein passender Wein, der Lambrusco Amabile Corte Manzini aus der Weinhandlung „Viniculture", seine Stärke wie ein natürlicher Verbündeter.

— Mani di Fata, Leonhardtstraße 4, Charlottenburg
Pasta d'Abbruzzo, Alt-Moabit 78, Moabit
Pastawerk, Bülowstraße 50, Schöneberg

DAS NÄCHSTE MAL ...

... erscheint „Berlin kulinarisch" am Freitag, 27. Juni. Dann verraten wir mehr über die Sterne-Workshops der Kochakademie im Juli ...

WEINE *des Mona*

Elf Rebsorte müsst ihr sein

Brasilien? Da müsste es was ge ahnen Weinfreunde auch oh Doch das Land, das Still- und S weine auf einer Gesamtfläche v 36 000 Hektar erzeugt, steht int nal – anders als beim Fußball – Schatten der Nachbarn Argentin Chile, weil seine Bürger kaum W ken. Ohnehin gedeiht Wein dort schließlich im südlichen Teil n Grenze zu Uruguay, wo auch das ternational anerkannte Anb liegt, das Vale dos Vinhedos. E wenigen exportorientierten dort ist **Lidio Carraro**, ein nur 40 großes Gut, das über eine erst Vielfalt roter Reben verfügt und locker die Aufgabe schultern ko davon für eine von der Fifa liz WM-Hommage zu vereinen. Ma Tor, davor robuste Verteidiger nat und Nebbiolo, weiter vorn fil Typen wie Tempranillo und Pin schließlich im Sturm Merlot und net Sauvignon – das ist die Gr die dem **2013 Faces Vinho Tinto** sehr stimmiges Gesamtbild Dichte Beerenfrucht, samtige und gute Struktur – das ist durcha nur ein Getränk für die Vorrund

Ganz ohne Fußball: Saumur Loire ist ein Anbaugebiet fü die die Franzosen überwiegen trinken. Der rote Saumur-Champ Cabernet franc hatte seine Zei 80ern, heute sind es über Schaumweine, die den guten Ru biets ausmachen. Dabei ist es g weit nach Vouvray oder vor aller nières, wo viel gerühmte Weißw der Chenin blanc erzeugt werde Reben gibt es aber auch in Saur so ist es kein Wunder, dass auch spielsweise beim renommierten betrieb **Couly-Dutheil**, der Ehr wacht ist, aus den eigenen K stein-Böden feine weiße Stillwei zeugen. Arnaud Couly, der Chef, zur ersten Generation der Loire die die Tradition mit internatio fahrungen aufmischten und dur riesigen Qualitätssprung beloh den. Sein **2011 Saumur blanc M Tourquant** zeigt beispielhaft, wa Rebe steckt, da ist der charakte Honigton, die lebhafte Säure un nen Aromen von weißen und Früchten mit ein wenig Gewür Geheimtipp für Riesling-Freu Lust auf Abwechslung. PETE

2013 FACES VINHO TINTO SECO
WM-Sonderpreis: 7,99 Euro bei Kau xanderplatz und in den drei Filialen rich-Discount. Fotos: Kai-U

2011 SAUMUR MOULINS DE TOU
10,95 Euro beim Weinhandel in Brandt-Haus, Stresemannstr. 28, K und bei Hardy, Thielallee 29 in Da