

## **Die geheimen Terrains von Venedig**

Enrico ist in Venedig geboren und daher leidenschaftlicher Venezianer. Er hat einige Semester Literatur und Philosophie studiert, das Studium aber abgebrochen, als er – zunächst als Aushilfskellner – im »Alla Madonna« gute Trinkgelder erhielt und so viel verdiente, daß er für ein eigenes kleines Lokal zu sparen begann. In etwa einem Jahr wird es soweit sein, Enrico ist da ganz sicher.

Ich habe ihn kennengelernt, als ich das »Alla Madonna« zum ersten Male betrat, wie die meisten Gäste war ich durch die für venezianische Verhältnisse ungewöhnliche Größe des Empfangsraumes geblendet und blieb einen Augenblick in der Tür stehen. Im normalen Fall wird man darauf zur Garderobe gleich rechts, bitte der Herr, verwiesen, in meinem Fall aber war plötzlich Enrico zur Stelle und fragte mich, ob ich allein sei und auch allein essen werde.

Die meisten Tische im »Alla Madonna« sind kleine Zweier-Tische, für größere Gesellschaften werden sie in Windeseile zu Sechser- oder Zehner-Tischen zusammengedrückt. Die Gäste sitzen dicht nebeneinander, viele Touristen, aber auch viele Venezianer kommen in der Mittagspause hinein, um rasch etwas zu essen, denn im »Alla Madonna« serviert man einfache, gute venezianische Gerichte, ohne große Raffinesse, aber so, wie man sie selbst zu Hause zubereiten würde, wenn man nicht allzuviel Zeit hat. Natürlich gibt es vor allem frischen Fisch vom nahen Markt, etwas Frittiertes, Gegrilltes, Geschmortes, darunter sind durchaus kleine Delikatessen, aber man muß Bescheid wissen und darf nicht das Falsche bestellen.

Vom ersten Moment unserer Begegnung an habe ich mich mit Enrico beinahe intuitiv verstanden. Als er erfahren hatte, daß ich allein war, führte er mich zu einem kleinen, ruhigen Ecktisch, rückte ihn noch einmal zurecht, brachte mir die Karte und erklärte mir, was ich bestellen solle und was eher nicht. Es gibt manche Gäste, sagte er, die bestellen hier ausschließlich gekochtes Gemüse und salzen und würzen es dann noch nicht einmal, und es gibt andere, die bestellen wahrhaftig Spaghetti!, Spaghetti sind aber nichts Venezianisches, sondern stammen aus Süditalien. Die Venezianer machen sich nicht eben viel aus all den verschiedenen Sorten Pasta, die es anderswo geben mag, hier ißt man Reis, also einen guten Risotto, von dem gibt es unzählige Sorten.

Risotto al radicchio rosso

Risotto mit Radicchio

Es gibt Risotto mit Erbsen, mit Spargel, mit Pilzen, mit Kürbis und natürlich mit Meeresfrüchten, es gibt den besonders guten schwarzen Risotto. Einfach und trotzdem exzellent ist aber der Risotto mit dem roten Radicchio, der ursprünglich aus Treviso kommt, längst aber auch auf San Erasmo angebaut wird.

400 g Radicchio  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
etwas Butter  
Salz und Pfeffer  
1 Glas Rotwein  
etwas Zucker  
300 g italienischer Rundkornreis  
1 l heiße Brühe  
frisch geriebener Parmesan

Den Radicchio putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Zwiebel hacken und mit der ganzen Knoblauchzehe in etwas Olivenöl und ein wenig Butter andünsten. Den Radicchio dazugeben, salzen und pfeffern. Den Rotwein dazugießen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis er verdampft ist. Den Knoblauch herausnehmen, Radicchio mit Zucker süßen. Den Reis hinzufügen, kurz andünsten und die kochende Brühe dazugießen. Rühren, bis der Reis sie aufgesogen hat. Mit Salz und Pfeffer würzen, noch etwas Butter und nach Belieben Parmesan unterheben.