



Süsse Überraschung

Süsskartoffeln aus Apulien sind innen hell und perfekt für delikate Gerichte



Ein Genuss, egal ob salzig oder süsslich: Gnocchi und Törtchen aus apulischen Bataten

FOTOS: BRUNO SCHLATTER

VON HANS GEORG HILDEBRANDT

Die Überraschung kam letzten Herbst beim Aufschneiden einer dieser Riesenwurzeln: Ihr inneres war cremig weiss und nicht orange, wie man es von der Süsskartoffel aus dem Supermarkt kennt. Sie schmeckte auch anders – delikater, runder, vielfältiger.

Die handelsüblichen Süsskartoffeln stammen oft aus Brasilien oder Israel. Die mit dem weissen Fleisch war gemäss dem Embracher Gemüsehändler Rossetti, der sie im Herbst jeweils auf dem Zürcher Helvetiaplatz-Markt verkauft, in Apulien gediehen, in Lecce, wie der Grossist am Telefon präziserte.

War es nun die italienische Herkunft oder die helle Farbe – egal: Die weissfleischige Süsskartoffel schmeckte einfach viel besser als die Gewächse aus der Migros um die Ecke. Das fanden nicht nur die Kinder, die süssen Gerichte ohnehin immer den Vorzug geben. Sondern auch die Grossen, die um den Tisch sassen. Die Süsskartoffel mit weissem Fleisch

hat einen leichten Kastanien-geschmack, egal ob man sie als Püree zubereitet oder als die Varianten, die Maurizio Vannozi vom Erlenbacher Restaurant Sinfonia für die SonntagsZeitung zubereitet hat. Sie schmeckt aber auch im Ofen gegart sehr gut.

Der Name der Süsskartoffel führt in die Irre. Sie ist keine Kartoffel, die zur Familie der Solanaceae, also der Nachtschattengewächse zählt und damit eine Verwandte der Tomaten (und des heute verfemten Tabaks) ist. Süsskartoffeln gehören zur Familie der Windengewächse und werden auch Bataten genannt.

Die delikaten Knollen sind nur im Herbst erhältlich

Cédric Dumont schreibt in seinem «kulinarischen Lexikon», dass der Name der Indianersprache Haitis entstamme. Und gemäss dem deutschen Lebensmittel-Lexikon produzieren Bataten, die in tropischen Gebieten gedeihen, ein zuckerreicheres, dafür Stärke-ärmeres Fruchtfleisch. Die zusätzliche Stärke in den weiss-

fleischigen Süsskartoffeln aus Apulien dürfte wohl für das geschmeidigere Mundgefühl beim Essen verantwortlich sein. Ein Drittel der weltweiten Bataten-Ernte wird in China produziert; in den Wintermonaten verkaufen Strassenhändler dort die Knollen an Passanten. Gegart werden sie auf improvisierten Holzkohlegrills aus alten Fässern.

Die delikaten Wurzelknollen aus Apulien sind nur in den Herbstmonaten erhältlich; um Weihnachten herum ist Schluss mit dem süssen Vergnügen. Lange Lagerzeiten toleriert die Süsskartoffel nicht. Desto schöner ist es, die Knollen für ein feines Herbstmenü zu verwenden, zum Beispiel als Gnocchi wie nebenstehend vorgeschlagen. Zu einem Wildgericht wird das perfekt passen.

Die Fratelli Rossetti verkaufen in Zürich dienstags und freitags auf dem Helvetiaplatz, mittwochs und samstags auf dem Marktplatz in Oerlikon. Restaurant Sinfonia, Bahnhofstr. 29, 8703 Erlenbach, Telefon 044 910 04 02.

REZEPTE NACH MAURIZIO VANNOZZI

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI FÜR 4 PERSONEN

1 kg Süsskartoffeln
180 g Weissmehl
1 Ei
20 g Amaretti
50 g Dörrfrüchte
30 g Parmesan
30 g Butter
Salbeiblätter
200 g Kürbis
Etwas Zucker
Geschälte Kartoffeln kochen und pürieren. Alle Zutaten langsam zugeben und zu einem gleichmässigen Teig kneten. Masse Teil für Teil abschneiden und zu 3 cm dicken Schlangen formen. In 2 cm lange Stücke schneiden und in heissem Wasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abtropfen. Den Kürbis 30 Min. im Ofen garen, pürieren, abschmecken. Die Gnocchi auf einen Kürbisspiegel legen, mit gesottener Butter und Salbei anrichten. Sofort servieren.

SÜSSKARTOFFEL-TÖRTCHEN FÜR 8 PERSONEN

250 g Süsskartoffeln
75 g Butter
50 g Weissmehl
3 Eier
200 g Zucker
1 Orangenschale gerieben
½ Vanillestängel
Zitronensorbet
Orangencoulis
Die geschälten Kartoffeln im Wasser kochen und pürieren. Langsam die in Stücke geschnittene Butter und die Eigelb zufügen, schaumig rühren, Zucker, Orangenschale und ausgekratzten Vanillestängel dazugeben. Langsam das Mehl beifügen, am Schluss das schaumig geschlagene Eiweiss unterheben. Aluförmchen einfetten, mit Mehl bestäuben und zu ¾ füllen. Im vorgeheizten Ofen auf 170 Grad 25 Minuten backen. Lauwarme Törtchen mit Zitronensorbet auf Orangencoulis servieren.