Carpe Diem MAGAZIN

SEMANA SANTA

Kulinarischen Spezialitäten

Es ist paradox: Man spricht heute tatsächlich von kulinarischen Spezialitäten zur Semana Santa. Dabei ist die Karwoche im katholischen Spanien natürlich der Höhepunkt der Fastenzeit. Eine Woche lang gibt es im ganzen Land große Prozessionen, besonders im Süden.

Einheimische und Besucher können sich auf jede Menge klassische Fastenspeisen freuen. Am beliebtesten ist der **»bacalao«**: Stockfisch, für den es unzählige Arten der Zubereitung gibt. Der getrocknete Kabeljau wird in mehreren Phasen - oft über ein, zwei Tage - gewässert und entsalzt und dann nach den unterschiedlichsten Rezepten zubereitet.

Beliebt sind heute vor allem auch die frittierten Stockfischklößchen (**»buñuelos de bacalao«**) oder auch Stockfischkroketten (**»croquetas de bacalao«**). Im Norden kommt häufig **»bacalao al pil-pil«** (mit viel Knob-lauch und Olivenöl) auf den Tisch oder **»purrusalda«**: Stockfisch mit Lauch und Kartoffeln. Die Katalanen lieben ihren Stockfisch mit jungen Artischocken, und je nach Region gibt's in dieser Zeit verschiedene Gemüseeintöpfe, viele Speisen mit Hülsenfrühten und die unterschiedlichsten Eierspeisen - etwa die beliebte **»tortilla española«** mit Zutaten wie Spinat, Paprikaschoten, Spargel, Zucchini, Pilzen - oder natürlich mit **»bacalao«**.

Ein echter Semana-Santa-Klassiker, der schon vor Jahrhunderten in Klöstern auf den Tisch kam, ist die Fastensuppe (»sopa de cuaresma« oder »potaje de vigilia«). Es gibt sie in einer wirklich schlichten Version mit Kichererbsen, Spinat oder Mangold und Knoblauch. Meistens kommt aber auch eine ordentliche Portion Stockfisch in den Topf. Schließlich will man ja auch als Mann oder Frau Gottes in der Fastenzeit nicht verhungern…

Ganz besonders wichtig ist den Spaniern in der Fastenzeit ihr Süßzeug. Die Leckereien variieren von Region zu Region, aber überall liebt man die üppig süßen **»torrijas«**, eine Art Arme Ritter: Altes Brot wird in Milch getaucht, dann in verquirltem Ei gewendet und goldbraun herausgebacken. Und auch da wissen die Spanier wieder dem Genussverzicht ein Schnippchen zu schlagen: Sie runden das süße Brot nicht nur mit Zucker, Zimt und Honig ab, sondern am liebsten noch mit einem guten Schuss Süßwein oder Likör, mit dem sie die **»torrijas«** großzügig tränken. Man gönnt sich ja sonst nix…