

**marmite**

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
<https://www.marmite.ch/>Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlichSeite: 89  
Fläche: 15'108 mm²**Bindella**  
la vita è bellaAuftrag: 1094406 Referenz: 91494745  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 1/1

## Shakshuka & Nerello Mascalese

### Das Gericht

Wer hat's erfunden? In diese Diskussion wollen wir erst gar nicht einsteigen, kennen doch fast alle Länder der Levante eine Version dieses Gerichts. Konzentrieren wir uns lieber auf die Tugenden von Shakshuka. Was zunächst simpel klingt – Eier in Tomatensauce mit geschmorten Peperoni –, bekommt durch warme Gewürze wie Kreuzkümmel und scharfe Mitspieler wie Aleppo-Chili eine Geschmackstiefe, von der wir Salz-und-Pfeffer-Europäer nur träumen können. Getoppt mit zerbröckeltem Feta und frischem Koriander wird eine ganze Mahlzeit draus. Man kann Shakshuka zum Frühstück oder Brunch genauso gut essen wie zum Znacht, und bildschön ist das Ganze auch noch.

### Der Wein

Nerello Mascalese ist für mich die spannendste Rotweintraupe Süditaliens und die Antithese zu den Wuchtbrummen, die hier sonst oft erzeugt werden. Der Ghiaia Nera verblüfft im Glas mit seiner Transparenz – wie Burgunder, nur noch heller. Am Gaumen ist er saftig und fleischig, frisch und doch tiefgründig, zeigt straffe Säure und seidiges Tannin, warme Würze und eine unwiderstehliche Beerenfrucht. It's amore!

### Die Kombi

Rotwein zu Ei, das funktioniert fast nie. Die Tannine des Weins stehen der Paarung im Weg, und im Fall von Shakshuka braucht es zudem genügend Säure, um es mit den Tomaten aufzunehmen. Nerello Mascalese hat all diese Probleme nicht. Im Gegenteil: Mit seiner seidigen, fruchtsüßen Art und umwerfenden Frische umarmt der Ghiaia Nera das Gericht geradezu. Und die Schärfe? Pah, von der lässt sich dieser Vulkanwein gar nicht beeindrucken.



### Ghiaia Nera 2019

Tascante, Etna/Sizilien  
(Italien)*bindella.ch***22.00** CHF