



## Unsere Colatura

100ml **6,99 €**

69,90 € / 1 Liter

Die Colatura di Alici di Cetara ist eine italienische Würzsauce aus Sardellen. Sie stammt traditionell aus dem kleinen Fischerdorf Cetara an der Amalfiküste in der Region Kampanien.

Die Colatura di Alici ist eine salzige, flüssige, klare, bernsteinfarbene Sauce, die als Produkt der traditionellen Konservierung und Reifung der Sardellen entsteht. Die Sardellen werden an der Amalfiküste zwischen dem Fest der Verkündigung des Herrn am 25. März und dem 22. Juli, dem Gedenktag der Heiligen Maria Magdalena, gefischt.

Die frisch gefangenen Sardellen werden geputzt. Der Kopf wird abgetrennt und die Innereien werden entfernt. Dann kommen sie für 24 Stunden in Behälter mit viel Meersalz, damit sie an Wasser verlieren. Anschließend werden sie in Fässer aus Kastanien- oder Eichenholz, die sogenannten Terzigni, gegeben. Zwischen die Schichten von Fisch werden Schichten von Salz gestreut. Die Fässer werden mit einem Holzdeckel abgedeckt und mit einem Gewicht beschwert, damit die Sardellen gepresst werden. Durch die Pressung steigt eine Flüssigkeit auf, die die Grundlage der Colatura bildet. Die Flüssigkeit wird in großen Glasflaschen aufgefangen und direkt in die heiße Sonne gestellt. Durch die Verdunstung des Wassers wird die Sauce dickflüssiger und konzentrierter.

Nach ungefähr vier bis fünf Monaten, also zwischen Oktober und November, wird die gesammelte Flüssigkeit erneut in die Fässer mit den Sardellen geschüttet. Diese sickert langsam an den Sardellen vorbei, nimmt noch mehr Geschmack auf und sammelt sich am Boden der Fässer. Nun wird die Sauce durch ein Loch im Fass abgelassen, durch ein Leinentuch gefiltert und ist Anfang Dezember zum Verzehr bereit. Ein typisches Gericht sind Spaghetti oder Linguine, die ohne Salz gekocht werden müssen, da die Colatura sehr salzig ist. In Cetara isst man die Colatura stets zu Weihnachten.

### **Traditionelles Rezept**

Eine lange Nudelsorte wie Spaghetti, Linguine oder Tagliatelle in ungesalzenem Wasser kochen. Petersilie, Knoblauch und Chili sehr fein hacken und mit nativem Olivenöl extra abschmecken. Pro Person einen Esslöffel Colatura hinzufügen. Die Pasta al dente kochen, abgießen und in die Schüssel mit den rohen Zutaten geben. Gut mischen und servieren.

Die Colatura wird auch zum Verfeinern von Gemüse- oder Fischgerichten verwendet.