

DONNA LEON

DAS
BRUNETTI
KOCHBUCH

MIT REZEPTEN VON ROBERTA PIANARO
FOTOGRAFIERT VON NICOLETTA FORNARO

DIOGENES



DIE KUNST DES KOCHENS

Der Begeisterung der frisch Bekehrten sollte man mit Skepsis begegnen. Dieser für den Umgang mit Konvertiten geltende Rat lässt sich gut auch auf Menschen anwenden, die sich von einem Tag auf den anderen die Kochkunst auf die Fahne geschrieben haben. Um zu sehen, was solch neu erwachter Enthusiasmus bei Menschen in der Mitte des Lebens so alles anrichten kann, reicht der Blick in eine beliebige Zeitschrift für Innenarchitektur oder Design: 50-Quadratmeter-Küchen, Profi-Herde mit acht Brennern, Abzugshauben mit der Saugkraft des Triebwerks einer Boeing 747, genügend Messer für einen Horrorfilm und dazu ein Kühlschrank mit ausreichend Weidefläche für ein Nashorn. Hinzu kommt, dass sich solche Exzesse gemeinhin Leute gönnen, die selbst gar nicht kochen oder es höchstens einmal am Wochenende tun, wenn Jagdsaison ist für den geschützten Ortolan oder der Flieger mit fangfrischer Alaska-Königskrabbe wohlbehalten hinter dem Haus gelandet ist.

Ich habe in Venedig Verfasser von Kochbüchern, Leiter von Kochkursen, Profiköche und Restaurantbesitzer kennengelernt. Um ein paar Ecken bin ich so in Kontakt mit Personen gekommen, die über Nacht ein leidenschaftliches Interesse für Essen entwickelt haben. Wie sehr unterscheidet sich ihre frisch entflammte Leidenschaft doch von der tiefen Liebe der mir vertrauten Venezianer und Italiener zu ihren Essens-traditionen.

Ein schönes Beispiel dafür sind meine beste Freundin Roberta (alias »Biba«) und ihre Mut-

ter Bianca, der dieses Buch gewidmet ist: Venezianischer als die beiden kann man nicht sein. Über fünfzig Jahre war ich bei ihnen zu Gast und durfte von ihnen alles lernen, was ich heute über die italienische Kochkunst weiß. (Als Erstes habe ich von Biba gelernt, dass Mayonnaise nicht in Tuben oder Gläsern wächst.) Seitdem habe ich Fortschritte gemacht und bin jetzt imstande, Pasta con Radicchio di Treviso zuzubereiten. Im Lauf der Jahre erkannte ich auch, dass Biba zaubern kann: Bei meinen Besuchen kommt es gelegentlich vor, dass ihr Kühlschrank vollkommen, total und *absolut leer* ist. Zwanzig Minuten später bringt sie aus der kleinsten Küche, die ich jemals gesehen habe, eine köstliche Pasta mit Paprika und Erbsen auf den Tisch. Und genau aus dieser Küche stammen die Rezepte für dieses Kochbuch.

Für einen Italiener wie Guido Brunetti ist gutes Essen nichts Außergewöhnliches, es lässt sich aus seinem Leben nicht wegdenken. Von klein auf hat er zweimal täglich etwas Ordentliches vorgesetzt bekommen. Er denkt auch viel ans Essen, aber ohne deswegen gleich in Ekstase zu geraten. Ein mit Familie oder Freunden genossenes gemeinsames Mahl gehört einfach dazu. Niemand würde sich darauf etwas einbilden oder sich als Connoisseur aufspielen.

Wie anders wachsen Angelsachsen – aber nicht nur sie – in Kulturen auf, für die Essen Brennstoff ist und nicht Labsal für Körper und Seele. Menschen aus rigideren Kulturen haben oft ein schwierigeres Verhältnis zum Genuss und sehen sich dabei immer noch nervös über

die Schulter – was einem Südländer niemals einfallen würde.

Leser aus dem Norden fragen mich oft, woher Paola die Zeit nimmt zu kochen, und sie staunen, dass sie sich nach der Arbeit noch am Herd die Beine in den Bauch stellt. Dabei liegt die Sache auf der Hand: Paola arbeitet an einer italienischen Universität, wo die Anforderungen an eine Professorenstelle nicht gerade – wie soll ich sagen? – belastend sind. Ein paar Vorlesungen in der Woche, wenig Studentenbetreuung, kein *publish or perish*, keine Angst, den Job zu verlieren, kurz eine ruhige Kugel.

Dass Paola sich das Kochen »antut«, ist ein weiteres kulturelles Missverständnis; denn Kochen hat für Italiener etwas liebevoll Zugewandtes: »*Mangia, mangia, ti fa bene.*« – Iss nur, das tut dir gut. Man kann den Stellenwert des Essens in der italienischen Kultur gar nicht hoch genug einschätzen, und ich hoffe, die Wichtigkeit der Mahlzeiten spiegelt sich wider in der Art, wie die Familie Brunetti ihr Leben lebt. Am Herd zu stehen ist für Paola keine Mühsal. Es ist ein Liebesbeweis für ihre Familie und ihre Freunde.

Die Brunettis sind Venezianer und somit durchaus skeptisch gegenüber Fremdem, doch ihr Interesse an Essen kennt keine Grenzen. Zwar gibt es im Norden Reis bzw. Polenta, im Süden hingegen mehr Pasta, doch das ist alles nicht so wichtig. Was alle Italiener verbindet, ist, dass man gerne gemeinsam am Esstisch sitzt. Die Rezepte aus der eigenen Region sind selbstredend die besten, doch die Speisen aus anderen Teilen des Landes machen neugierig.

Nicht-Italiener betrachten Kochen oft, scheint mir, als ein notwendiges Übel, um nicht zu verhungern. So wie man ein Hemd bügeln muss, wenn man nicht ohne herumlaufen will. Die Italiener, die das so sehen, muss ich erst noch kennenlernen. Hier bekommt man nie genug davon, eine neue Kombination von Zutaten zu entdecken oder alte Lieblings Speisen zu servieren.

Kultur – Esskultur inbegriffen – wird mehr noch bei Tisch vermittelt als im Klassenzimmer. Ich hoffe, dass dies bei den gemeinsamen Mahlzeiten der Brunettis deutlich wird und die Kinder mitbekommen haben, wie wichtig gute, frische, unbehandelte Zutaten sind.

Ich habe lange darüber nachgedacht, warum Essen in Italien ein solch unerschöpfliches Thema ist. Vielleicht hat es mit den verhärteten Fronten zwischen der Linken und der Rechten zu tun: Politische Diskussionen können jeden Moment zu erbittertem Streit und zu lautstarken Beschimpfungen führen. Essen ist hingegen ein Gesprächsthema, das viele Ansichten zulässt, ohne dass man sich in die Haare gerät. Jeder hat dabei selbstverständlich seine Vorlieben und jede Region ihre kulinarischen Eigenheiten. Doch alle miteinander verbindet ganz selbstverständlich das Streben nach Genuss und Lebensfreude.





Die Kunst des Kochens

5

Antipasti – *Vorspeisen*

21

Olivenöl

23

Primi Piatti – *Erster Gang*

55

Parmigiano Reggiano

59

Pesci e frutti di mare – *Fisch und Meeresfrüchte*

107

Unvergessliche Mahlzeiten

109

Verdure – *Gemüse*

139

Möchte jemand Zucchini?

141

Carne e pollame – *Fleisch und Geflügel*

173

Putt, putt, putt oder die Festtagspute

175

Dolci – *Nachspeisen*

203

Eine Leiche zum Dessert

205

Per il caffè – *Zum Kaffee*

251

Leichte und schwere Kost

273

Robertas Notizbuch

277

Register

293









CARCIOFINI

CAT. IORIG. IT

15 x 9.00

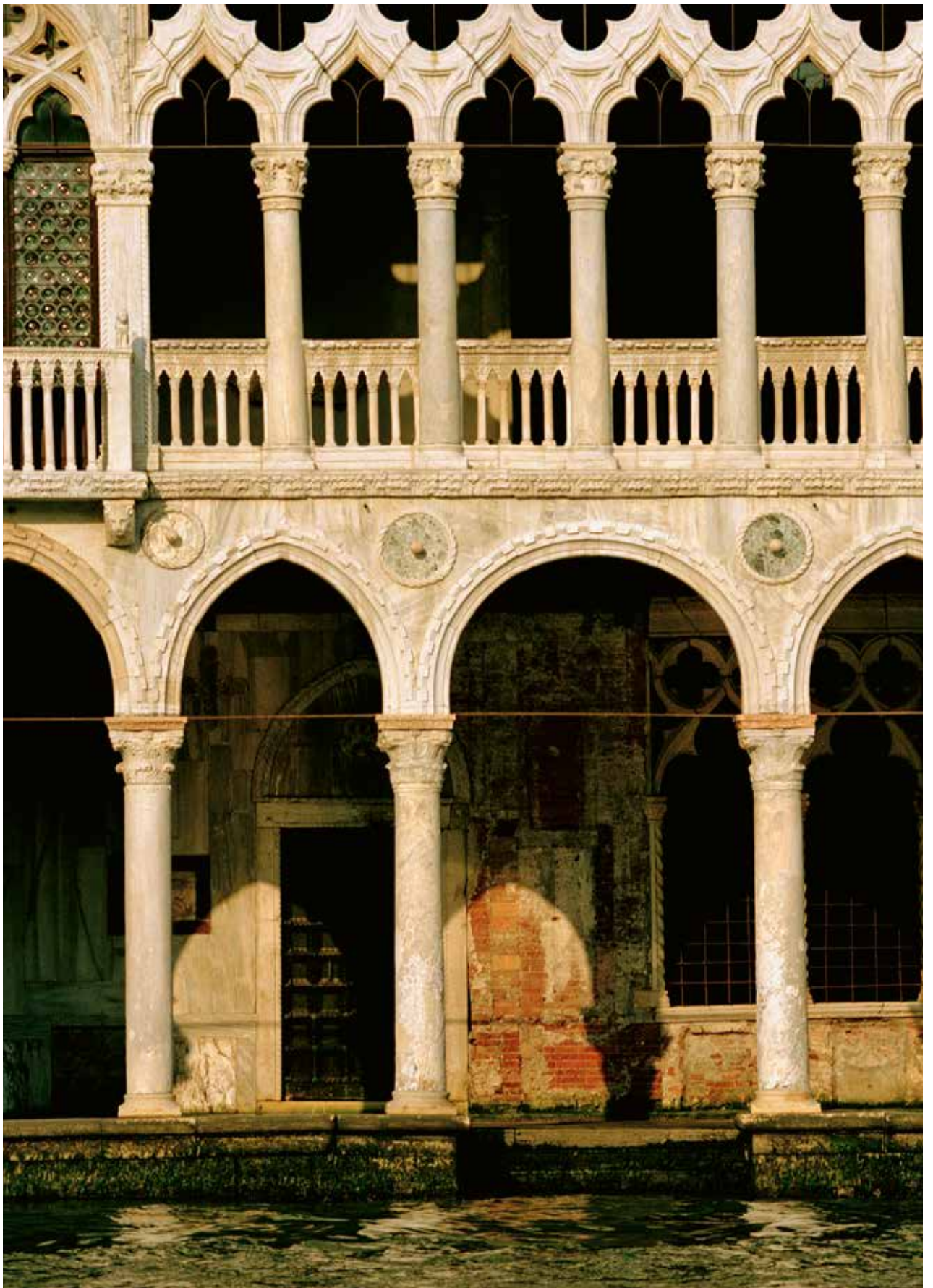














ANTIPASTI

VORSPEISEN

Sie setzten sich an einen runden Tisch, Brunetti gegenüber Paola, die Contessa links, der Conte rechts von ihm. Eine junge Frau kam herein und brachte als Antipasto eine riesige Platte mit Meeresfrüchten, an denen sich nicht nur die vier am Tisch, sondern auch das Küchenpersonal und die halbe Nachbarschaft hätten satt essen können.

Das Gespräch drehte sich um die üblichen Familienthemen: Kinder, Verwandte, gemeinsame Freunde, Wehwehchen – von denen es mit jedem Jahr mehr zu erzählen gab – und schließlich die düstere Weltlage.

Tod zwischen den Zeilen



CROSTINI AL TONNO CON RADICCHIO ROSSO E CREN

THUNFISCH-CROSTINI MIT ROTEM RADICCHIO UND MEERRETTICH

FÜR 4-6 PERSONEN

16 Scheiben frisches Baguette

60 g Robiola
(ersatzweise Frischkäse)

120 g Thunfisch in Öl

2 EL Olivenöl

5 Blätter Radicchio di Treviso

1 EL Meerrettich

Die Brotscheiben mit dem Käse bestreichen. Den abgetropften Thunfisch mit dem frischen Olivenöl in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Radicchio-Blätter mit der Küchenschere in dünne Streifen schneiden und mit dem Meerrettich zur Thunfischpaste geben. Anschließend die Masse auf dem mit Käse bestrichenen Brot verteilen, mit ein paar Radicchio-Streifen garnieren und servieren.



INSALATA DI POLIPO PIOVRA CON PATATE E SEDANO

TINTENFISCHSALAT MIT KARTOFFELN UND SELLERIE

FÜR 4-6 PERSONEN

1 frischer Tintenfisch,
ca. 3 kg – oder zwei kleinere
à 1,5 kg

Olivenöl

600 g Kartoffeln, geschält

300 g Staudensellerie

Salz

Pfeffer

Eine Handvoll
glatter Petersilie

Den Tintenfisch sorgfältig waschen, die Innereien restlos entfernen und das Tier küchenfertig vorbereiten.

In einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben, dabei sollten die Tentakeln nach unten zeigen. Den Deckel auflegen und bei geringer Hitze mindestens 50 Minuten kochen (für kleinere Oktopusse dauert die Kochzeit etwa 40 Minuten). Den Herd abschalten und den Oktopus noch 30–40 Minuten ziehen lassen.

Aus dem Topf nehmen, auf ein Tablett legen und die schwarze Haut von den Tentakeln und vom Kopf abstreifen. Dann den Oktopus in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit Olivenöl übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln kochen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Sellerie waschen, die harten Teile entfernen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln und den Sellerie in die Schüssel mit dem Oktopus geben. Olivenöl darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze gründlich vermischen und noch etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren mit glatter Petersilie garnieren.

TIPP:

Tintenfische sind oft ziemlich groß, nach dem Ausnehmen und Putzen bleibt aber nicht viel davon übrig. Achten Sie deshalb beim Einkauf auf eine ausreichende Menge.



INDICE DELLE RICETTE

DIE REZEPTE NACH KAPITEL

Antipasti

Crostini al tonno con
radicchio rosso e cren 30

Insalata di polipo piovra con
patate e sedano 32

Frittata al forno con
prosciutto 34

Vitello tonnato 35

Insalata di finocchi con
arance di Sicilia 37

Involtoni di pasta sfoglia
ripieni di asparagi verdi 39

Capesante al cognac 40

Polpette di carne alla
veneziana 42

Polpette di patate ai
funghi porcini 43

Alici gratinate al profumo
di basilico 45

Paté di fegatini di pollo 47

Cipolline borettane con
uvetta e chiodi
di garofano 48

Vorspeisen

Thunfisch-Crostini mit
rotem Radicchio und
Meerrettich 30

Tintenfischsalat mit Kartoffeln
und Sellerie 32

Überbackene Frittata mit
Schinken 34

Kalbfleisch mit

Thunfischsauce 35

Fenchelsalat mit
sizilianischen Orangen 37

Blätterteigtaschen mit
grünem Spargel 39

Gratinierte Jakobsmuscheln
mit Cognac 40

Fleischbällchen auf
venezianische Art 42

Kartoffelbällchen mit
Steinpilzen 43

Gratinierte Sardellen
mit Basilikum 45

Hühnerleberpastete 47

Eingelegte Zwiebel mit
Sultaninen und
Gewürznelken 48

Primi piatti

Gnocchetti di zucca 64

Gnocchi di patate al
ragù di carne 66-67

Gnocchi di semolino 69

Gnocchetti di spinaci e
ricotta 70

Risotto alle cicale di mare 71

Risotto di asparagi verdi 72

Risi e bisi 74

Risotto di bruscandoli 75

Risotto di radicchio rosso
tardivo di Treviso 77

Paccheri al tonno fresco 78

Linguine ai frutti di mare 79

Fusilli con asparagi verdi e
scampi 80

Tagliatelle con peperoni
gialli e piselli 82

Linguine alle capesante 85

Farfalle al radicchio rosso di
Treviso 89

Lenticchie al salamino piccante
e mirtilli rossi canditi 90

Torta salata con patate,
prosciutto cotto, ricotta 91

Torta salata con patate e
peperoni 92

Lasagne con salmone
affumicato e zucchini 94

Crema di sedano rapa
con crostini al burro 97

Zuppa di fave 98

Crema di zucca 99

Crema di carote con
palline di ricotta 100

Erster Gang

Kürbis-Gnocchetti 64

Kartoffel-Gnocchi mit
Ragout 66-67

Grieffgnocchi 69

Spinat-Ricotta-
Gnocchetti 70

Heuschreckenkrebs-
Risotto 71

Risotto mit grünem
Spargel 72

Erbsenrisotto 74

Hopfen-Risotto 75

Radicchio-Risotto 77

Paccheri mit Thunfisch 78

Linguine mit
Meeresfrüchten 79

Fusilli mit grünem Spargel
und Scampi 80

Tagliatelle mit gelber
Paprika und Erbsen 82

Linguine mit
Jakobsmuscheln 85

Farfalle mit Radicchio aus
Treviso 89

Linsen mit pikanter Salami
und kandierten
Preiselbeeren 90

Kartoffel-Schinken-Ricotta-
Tarte 91

Kartoffel-Paprika-Tarte 92

Lasagne mit Räucherlachs
und Zucchini 94

Selleriecremesuppe mit
Croutons 97

Bohnensuppe 98

Kürbissuppe 99

Karottencremesuppe mit
Ricottabällchen 100

Pesci e frutti di mare

Filetti di San Pietro al burro e capperi 114

Filetti di San Pietro in salsa rosa 117

Stoccafisso delle Lofoten alla veneta 118-120

Stoccafisso in umido 121

Moeche 122

Orata in conchiglia 123

Merluzzo con spinaci 124

Trota salmonata al burro e mandorle 126

Gamberoni pastellati allo zenzero 127

Calamari con piselli 128

Zuppa di pesce 130

Verdure

Carciofi fritti 146-147

Salsa per verdure grigliate 150

Cardi in casseruola 151

Zucchine alla ricotta 153

Finocchi gratinati 155

Melanzane alla parmigiana 157

Melanzane con pomodorini picadilly 158

Pance di melanzane all'aceto balsamico 160

Cavoletti di Bruxelles alla besciamella 161

Cavolfiore gratinato con pomodoro 163

Cestini di verdure 164

Peperoni gialli ripieni di carne e ricotta 166

Carne e pollame

Castradina 180

Spezzatino alle spezie 182

Codine di vitello con piselli freschi 184

Controfiletto di maiale al latte 185

Rotolo di vitello ripieno di luganega 186

Involtoni di pollo alle carote 188

Involtoni di pollo ai pistacchi 190

Anatra all'arancia 191

Quaglie ripiene al cognac 192

Rotolo di petto di tacchinella ripieno 193

Gallina faraona ripiena 195

Fisch und Meeresfrüchte

St. Petersfisch-Filet mit

Kapern 114

St. Petersfisch-Filet mit Salsa rosa 117

Stockfisch auf venezianische Art 118-120

Stockfisch in

Tomatensauce 121

Lagunenkrebse 122

Goldbrasse in der

Muschelschale 123

Kabeljau mit Spinat 124

Lachsforelle mit

Mandeln 126

Ingwer-Garnelen im Teigmantel 127

Kalmare mit Erbsen 128

Fischsuppe 130

Gemüse

Frittierte Artischocken 146-147

Sauce für Grillgemüse 150

Geschmorte Kardonen 151

Zucchini mit

Ricottafüllung 153

Fenchelgratin 155

Auberginenauflauf 157

Auberginen mit

Cocktailtomaten 158

Auberginen in Balsamico 160

Überbackener Rosenkohl 161

Blumenkohlgratin 163

Gemüsenester 164

Gefüllte Paprika 166

Fleisch und Geflügel

Hammeleintopf mit

Wirsing 180

Gewürzgulasch 182

Kalbsschwanz mit jungen Erbsen 184

Schweinelende in Milch 185

Gefüllte Kalbsroulade 186

Hähnchenroulade mit

Karotten 188

Hähnchenroulade mit

Pistazien 190

Ente in Orangensauce 191

Gefüllte Wachteln in

Cognacsauce 192

Gefüllte Truthahnbrust-

roulade 193

Gefülltes Perlhuhn 195

Dolci

Pinsa 209

Torta di marroni freschi e

nocciole tostate 210

Castagnaccio 211

Ciambella di zucca e uvetta 212

Torta budino alle pesche 217

Torta alle prugne 218

Torta di cioccolato, amaretti e pere 221

Torta alle albicocche 224

Torta di datteri e

mandorle 226

Frittelle alla veneziana 228

Galani o crostoli 230

Frittelle di ricotta 232

Cestini alla crema

pasticcera 233

Crema fritte 235

Budino al caramello 236

Pesche gialle con crema

agli amaretti 238

Tiramisù al caffè 240

Torta ripiena di

crema 242-243

Tiramisù alle pesche

sciropate 244

Zabaione 245

Per il caffè

Bussolai 255

Biscotti alla cannella e pinoli 256

Biscotti al limone 257

Morbidosi al cioccolato 258

Biscotti morbidi al grano saraceno 260

Morbidosi con nocciole tostate e zenzero candito 261

Biscotti con farina di mais, sultanina e arancini 262

Pevarini alle spezie 265

Biscotti Zaetti 266

Nachspeisen

Pinsa 209

Maronen-Haselnuss-Kuchen 210

Kastanienkuchen 211

Kürbiskranz mit

Sultaninen 212

Pfirsichkuchen 217

Pflaumenkuchen 218

Schokokuchen mit Amaretti und Birnen 221

Aprikosenkuchen 224

Dattel-Mandel-Kuchen 226

Venezianische Krapfen 228

Venezianisches Karnevalsg Gebäck 230

Venezianische Ricotta-Krapfen 232

Vanillecreme-Törtchen 233

Frittierte Vanillecreme 235

Karamellpudding 236

Mit Amaretticreme gefüllte Pfirsiche 238

Kaffee-Tiramisu 240

Cremetorte 242-243

Pfirsich-Tiramisu 244

Zabaione 245

Zum Kaffee

Bussolai 255

Zimtkekse mit

Pinienkerne 256

Zitronenkekse 257

Schokoladen-Morbidosi 258

Buchweizenkekse 260

Morbidosi mit gerösteten

Nüssen und kandiertem

Ingwer 261

Orangen-Mais-Kekse 262

Pevarini-Gewürzkekse 265

Zaetti-Kekse 266

LE RICETTE PER INGREDIENTE

DIE REZEPTE NACH ZUTATEN

Amaretti

Torta di cioccolato, amaretti e pere (Schokokuchen mit Amaretti und Birnen) 238
Pesche gialle con crema agli amaretti (Mit Amaretticreme gefüllte Pfirsiche) 238

Amaretto

Tiramisù al caffè
(Kaffee-Tiramisu) 240

Aprikosen

Torta alle albicocche
(Aprikosenkuchen) 224

Artischocken

Carciofi fritti (Frittierte Artischocken) 146-147

Auberginen

Melanzane alla parmigiana (Auberginenauflauf) 157
Melanzane con pomodorini piccadilly (Auberginen mit Cocktailtomaten) 158
Pance di melanzane all'aceto balsamico (Auberginen in Balsamico) 160

Balsamico

Pance di melanzane all'aceto balsamico (Auberginen in Balsamico) 160

Basilikum

Alici gratinate al profumo di basilico
(Gratinierte Sardellen mit Basilikum) 45

Birnen

Torta di cioccolato, amaretti e pere (Schokokuchen mit Amaretti und Birnen) 221

Blumenkohl

Cavolfiore gratinato con pomodoro
(Blumenkohlgratin) 163

Blätterteig

Involtni di pasta sfoglia ripieni di asparagi verdi
(Blätterteigtaschen mit grünem Spargel) 39
Torta salata con patate, prosciutto cotto, ricotta (Kartoffel-Schinken-Ricotta-Tarte) 91
Cestini di verdure
(Gemüsenester) 164

Bohnen, dicke

Zuppa di fave
(Bohnensuppe) 98

Buchweizenmehl

Biscotti morbidi al grano saraceno
(Buchweizenkekse) 260

Champignons

Filetti di San Pietro in salsa rosa
(St. Petersfisch-Filet mit Salsa Rosa) 117

Cognac

Capasante al cognac
(Gratinierte Jakobsmuscheln mit Cognac) 40
Paté di fegatini di pollo (Hühnerleberpastete) 47
Filetti di San Pietro al burro e capperi (St. Petersfisch-Filet mit Kapern) 114
Quaglie ripiene al cognac (Gefüllte Wachteln in Cognacsauce) 192
Gallina faraona ripiena (Gefülltes Perlhuhn) 195

Datteln

Torta di datteri e mandorle
(Dattel-Mandel-Kuchen) 226

Eier

Frittata al forno con prosciutto
(Überbackene Frittata mit Schinken) 14

Ente

Anatra all'arancia (Ente in Orangensauce) 191

Erbsen

Risi e bisi
(Erbsenrisotto) 74
Tagliatelle con peperoni gialli e piselli (Tagliatelle mit gelber Paprika und Erbsen) 82
Calamari con piselli (Kalmare mit Erbsen) 128
Codine di vitello con piselli freschi (Kalbsschwanz mit jungen Erbsen) 184

Erdnussöl

Polpette di carne alla veneziana (Fleischbällchen auf venezianische Art) 42
Gamberoni pastellati allo zenzero (Ingwer-Garnelen im Teigmantel) 127
Carciofi fritti (Frittierte Artischocken) 146-147
Melanzane alla parmigiana (Auberginenauflauf) 157
Frittelle alla veneziana (Venezianische Krapfen) 228
Galani o crostoli (Venezianisches Karnevalsgebäck) 230
Frittelle di ricotta (Venezianische Ricotta-Krapfen) 232

Crema fritte (Frittierte Vanillecreme) 235

Fenchel

Insalata di finocchi con arance di Sicilia (Fenchelsalat mit sizilianischen Orangen) 37
Finocchi gratinati (Fenchelgratin) 155

Fenchelsamen

Zuppa di pesce (Fischsuppe) 130
Pinsa (Pinsa) 209
Torta di marroni freschi e nocciole tostate (Maronen-Haselnuss-Kuchen) 210

Garnelen

Linguine ai frutti di mare (Linguine mit Meeresfrüchten) 79
Gamberoni pastellati allo zenzero (Ingwer-Garnelen im Teigmantel) 127

Gulaschfleisch

Spezzatino alle spezie
(Gewürzgulasch) 182

Goldbrasse

Orata in conchiglia (Goldbrasse in der Muschelschale) 123

Gorgonzola

Farfalle al radicchio rosso di Treviso (Farfalle mit Radicchio aus Treviso) 89

Grand Marnier

Anatra all'arancia (Ente in Orangensauce) 191
Torta ripiena di crema (Cremetorte) 242-243
Paté di fegatini di pollo (Hühnerleberpastete) 47

Die Rezepte und die dazugehörigen Erklärungen wurden von Roberta Pianaro aufgeschrieben. Aus dem Italienischen von Ingrid Ickler.

Die im Inhaltsverzeichnis genannten Geschichten sowie die Zitate aus den *Brunetti*-Romanen stammen von Donna Leon.

Wo nicht anders vermerkt, sind sie aus dem amerikanischen Englisch übersetzt von Werner Schmitz.

›Die Kunst des Kochens‹, ›Olivenöl‹, ›Parmigiano Reggiano‹,
›Unvergessliche Mahlzeiten‹ und ›Putt, putt, putt oder die
Festtagspute‹ werden hier zum ersten Mal abgedruckt.

›Möchte jemand Zucchini?‹ erschien erstmals unter dem Titel
›Zucchini über alles‹ in *Die Weltwoche*, Zürich, 24. 9. 1998.
Deutsch von Thomas Bodmer.

›Eine Leiche zum Dessert‹ erschien unter dem Titel ›Erwürgen
ist schön und gut, aber die Garotte‹ in gekürzter Form zum Geburtstag
von Ruth Rendell (alias Barbara Vine) in *Die Welt*, Berlin, 19. 2. 2000
und unter dem Titel ›Eine Leiche zum Dessert‹ in *Über Venedig, Musik,
Menschen und Bücher*. Diogenes Verlag, Zürich 2005.
Deutsch von Christa E. Seibicke.

›Leichte und schwere Kost‹ erschien erstmals in *Eine Amerikanerin
in Venedig*. Diogenes Verlag, Zürich 2000.
Deutsch von Monika Elwenspoek.

Die Zitate aus den *Brunetti*-Romanen auf S. 74, 191, 215, 242, 255
und 290 sind von Monika Elwenspoek übersetzt,
die auf S. 145, 179 und 221 von Christa E. Seibicke.

Wo nicht anders angegeben, stammen die Fotos von Nicoletta Fornaro.

Folgende Bilder stammen aus anderen Quellen:

S. 4: Gaby Gester; S. 7: Pier Luigi Aldinucci/Tiny Atlas x Kintzing;
S. 8: Anita Austvika/Unsplash;
S. 10, 19: Philip Lee Harvey/Gallery Stock;
S. 11: Laura Adai/Unsplash; S. 12: Lewis Gregory/Stocks;
S. 13, 133, 137: Roman Fox/Stills; S. 14, 52: Sara Ghedina/Stills;
S. 15: Simon Ribadeneira/Stills; S. 18: Natália Jablonková;
S. 22, 63, 103, 105, 154, 169, 178, 194, 199, 284, 285: Unsplash;
S. 26/27: Visuall2/iStock; S. 29: Sophia Hsin/Stocksy;
S. 46: Justina Ramanauskiene/StockFood; S. 50: Natalia S/Pexels;
S. 51: Eric Van Nynatten; S. 53, 287: Thomas Franke/Unsplash;
S. 56: Rebecca Zephyr Thomas/Kintzing;
S. 57: Helen Rushbrook/Stocksy;
S. 58: Beatriz Da Costa/PhotoCuisine/StockFood;
S. 61: Michele Massolini/Millennium Images/plainpicture;
S. 102: Tiago Fioreze/Unsplash; S. 104: Floris Christiaans/Unsplash;
S. 108: Livia Carnariu/Kintzing; S. 132: Studio Serra/Stocksy;
S. 135: Nicola Welner/Unsplash;
S. 140: Cavan Images/Alamy Stock Photos/mauritus images;
S. 143: Are Media/StockFood; S. 148/149: Harry Judge/Stills;
S. 152: Maria Raz/iStock; S. 156: UserG15633745/iStock;
S. 162: Gala Didebashvili/iStock; S. 168: Engin Akyurt/Unsplash;
S. 170, 268: Carolin Unrath/Stills;
S. 171: Monika Grabkowska/Unsplash;
S. 187: Max Griss/Unsplash; S. 198: Edson Saldana/Unsplash;
S. 200: Ilia Bronskiy/Unsplash; S. 201: Kristin Snippe/Unsplash;
S. 206/207: Melissa Reynolds-James/Stills; S. 225: Kate Laine/Unsplash;
S. 248: Paula Delic/Unsplash;
S. 249: Marie Hennechart/Millennium Images;
S. 252: Joan Ransley/Getty Images; S. 259: Rotten/iStock;
S. 269: Matt Dutile/Gallery Stock; S. 270: Annie Spratt/Unsplash;
S. 271: Stuart Brill/Millennium Images/plainpicture;
S. 274/275: Martin Katler/Unsplash; S. 279: Andrei Sidorov/Unsplash;
S. 280: Constance Mariena/Stills; S. 291: Duet Postscriptum/Stocksy

Covermotiv: Design by Diogenes Verlag
unter Verwendung einer Fotografie von Regine Mosimann
Copyright © Diogenes Verlag

Die Nutzung dieses Werks für Text und Data Mining
im Sinne von § 44b UrhG behalten wir uns explizit vor

Alle Rechte vorbehalten
Copyright © 2026
Diogenes Verlag AG Zürich
info@diogenes.ch · www.diogenes.ch
In Fragen zur Produktsicherheit (GPSR):
truepages UG (haftungsbeschränkt)
Westermühlstraße 29, 80469 München
info@truepages.de
350 / 26 / 42 / 1
ISBN 978 3 257 07401 7