

Lust auf Genuss

**PASTA,
SUGO &
PESTO**Nudelglück
vom Feinsten

Gestreifte
Ravioli mit
Scampi-Füllung

HANDGEMACHT: RAVIOLI, GNOCCHI, LASAGNE & CO.

- + Mit Fleisch, Fisch oder raffiniert vegetarisch: neue Rezepte für Pasta-Fans
- + Saucenklassiker wie Bolognese & Carbonara: Profis verraten, worauf es ankommt
- + Kulinarisches Verona: unsere Lieblingsplätze in der kleinen Oase Venetiens

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

MACH DEN UNTERSCHIED



...mit der neuen Bewegung für
einfach leckere, gesunde und nachhaltige
Ernährung. Mehr dazu unter

eatbetter.de



KLEINES GLÜCK

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Es gibt Lebensmittel, die einem ein wohliges Lächeln ins Gesicht zaubern, die einen innerlich mit Wärme umkleiden und uns schlichtweg glücklich machen. Eins, das mir hier sofort einfällt, ist liebevoll gemachte Pasta. Dabei braucht es nicht viel für diesen seeligen Moment: gute Zutaten, den richtigen Garpunkt und nette Gesellschaft. Über eine richtig gute Carbonara kann man stundenlang schwelgen, wie sie richtig gemacht wird, darüber scheiden sich die Geister. Wir haben vier Profis nach ihren kleinen Geheimnissen gefragt und herausgekommen sind wunderbare Anekdoten rund um die Sugo-Klassiker (ab S. 54). Aber in dieser Ausgabe dürfen natürlich auch ganz neue Inspirationen nicht fehlen.

Schon mal Nudeln mit einer Schere in den Topf geschnebelt (S. 35)? Oder ganz natürlich, so wundervoll gefärbte Handkerchief-Pasta probiert (S. 38)? Lassen Sie sich jetzt verzaubern, bitte weiterblättern!



AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Ausgewählte Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich jeden Monat aufs Köstlichste überraschen!

SONJA VIGNOLD
STELLV. CHEFREDAKTEURIN

Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de



www.facebook.com/lustaufgenuss



www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



14 Knusprige
Nudelschnecken



17 Gefüllte Rosen-Ravioli
mit Safransauce



35 Scissor-Cut
Noodles



Unser Titelrezept finden
Sie auf Seite 65



Besuchen Sie uns auch
auf lust-auf-genuss.de –
einscannen, abtauchen,
genießen!

Köstliche Pasta-Kreationen: Genuss aus Bella Italia

Magazin

Besonderes für Foodies **6-8**

Restaurant-Tipp

Im Schloss Filseck sorgt Sternekoch Daniele
Corona für köstliche italienische Klassiker. **10**

Pasta vegetarisch

Leckere Pastagerichte ganz ohne Fleisch
überzeugen nicht nur Veggie-Fans..... **12-29**

Menschen

Chefköchin Roberta d'Elia zaubert wahre
Pasta-Kunst **30-31**

Schnell und Easy

5 schnelle und einfache Rezepte mit dem
Käse-Liebling Parmesan..... **32-33**

Pasta mit Fleisch

Von klassisch bis innovativ: Diese Speisen
sind wahre Gaumenfreuden **34-53**

Klassiker: Pesto

Im Acquarello überzeugt Mario Gamba mit
feinster italienischer Handwerkskunst.. **54-55**

Klassiker: Bolognese

Die Königin der italienischen Küche:
Marcella Hazan weiß, wie Genuss
funktioniert..... **56-57**

Klassiker: All'amatriciana

Gabriella Cucchiara ist eine wahre Virtuosin,
wenn es um Saucen geht..... **58-59**

Klassiker: Carbonara

Frische Zutaten sind für ihn ein Muss: Der
Südtiroler Spitzenkoch Egon Heiss und
seine Carbonara..... **60-61**

Getränke

Die Top Ten Weinauswahl
zu unseren Pasta-Rezepten **62-63**

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



41

Brezen Gnocchi
mit Schwarzgeräuchertem



69

Maccheroni al ferretto
in Stracciatella-Sahnesauce



84

Powidltascherln
mit Erdbeereis

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Pasta mit Fisch

Aus den Tiefen des Meeres: Seafood im Pastanetz, Lachs-Ricotta-Lasagne oder Tagliarini negro **64-79**

Menschen

Heinz Beck gilt als einer der besten: Er kombiniert gekonnt hochwertige Gastronomie und Ernährungsforschung **81-82**

Für Sie probiert

Cremig, vollmundig, würzig: Diese Tomaten Sugos verfeinern Ihre Pasta-Gerichte **83**

Pasta süß

Feine Verführung: Die Teigwaren kann man auch in süß genießen **84-91**

Lust auf...

... eine Reise nach Verona?
Wir kennen die leckersten und angesagtesten Food-Spots **92-94**

Experten-Kolumne

Cornelia Polletto teilt mit uns ihre tiefe Leidenschaft für Pasta **96**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**

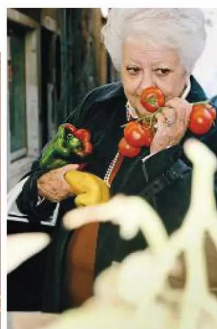
54

Diese Experten kennen sich mit italienischen Klassikern bestens aus



30

Sie ist eine wahre Künstlerin: Roberta d'Elia zaubert Genuss-Kunstwerke aus Pasta





ROLLE, ROLLE NUDELN ...

WELCH FREUDE, WENN DIE PASTA-MASCHINE IN DER KÜCHE LÄUFT UND EIN FRISCHER NUDELTEIG DURCH DIE WALZE AUF DIE BEMEHLTE ARBEITSFLÄCHE GLEITET. MIT DER OPTISCH ANSPRECHENDEN UND FUNKTIONELL HOCHWERTIGEN NUDELMASCHINE „ATLAS 150“ VON MARCATO LASSEN SICH IM HANDUMDREHEN LASAGNE, FETTUCCINE, TAGLIOLINI UND BIS ZU ZWÖLF WEITERE PASTA-FORMATE REALISIEREN. UM 80 EURO, www.nordicnest.de

SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: Praktisches für die Pasta-Herstellung, professionelle Küchenhelfer und pikante Würze



KULINARISCHE SEHNSUCHTSREISE

„Keine Speise ist so italienisch und macht so viel Vergnügen wie Pasta“, schreibt Antonio Carluccio, der als einer der Großmeister der italienischen Küche galt, in seinem Buch „Pasta“. Ob Spaghetti Cacio e Pepe, Fusilli alla Genovese oder

Aufläufe „al forno“: Carluccios Know-how über traditionelle Nudelkreationen und vielfältige Saucen-Kombinationen ist eine Liebeserklärung quer durch die Pasta-Küche. Gefällt auch Jamie Oliver, der über dieses Werk sagt: „Dieses Essen wird Sie glücklich machen!“ Um 25 Euro, www.dorlingkindersley.de

FRISCHE PASTA UND GEREIFTER ESSIG

Im „Acetaia“ schaut man in die Röhre. Zumindest, wenn man die Pasta-Sorte Pacchero, die sich durch ihren großen Hohlraum in der Mitte auszeichnet, bestellt. Fleisch-Sugo und Pilze dazu, wie auf der Karte ausgewiesen – und man vergisst, dass man in einem Restaurant in München



Küchenchef Giorgio Maetzel (li.) und Restaurantleiter Michele Perego kümmern sich um das Wohl der Gäste

sitzt. Bei den Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto balsamico wähnt man sich schnell in Bella Italia. Der Aceto balsamico ist es dann auch, dem das „Acetaia“, zu deutsch Essigfabrik, seinen Namen verdankt. In den Essigfässern des Restaurants reift seit über zwei Jahrzehnten der Balsamico mit Noten von Kirsche oder Wacholder heran. Die Weinkarte ist mit rund 300 Positionen über jeden Zweifel erhaben. www.restaurant-acetaia.de





Für den Pasta-Abend mit Freunden

Noch nie von Garganelli gehört? Entstanden sein soll die Pasta-Sorte im Jahr 1725, in der italienischen Region Emilia Romagna. Ein Koch soll bei der Herstellung von Tortellini den Teig in Quadrate geschnitten haben. Seine Haustiere hatten sich in der Zwischenzeit allerdings an der Füllung zu schaffen gemacht. Also musste er improvisieren und rollte die Quadrate schlicht zu einer Röhrennudel zusammen. Wer die etwas anders geformte Nudel selbst zubereiten möchte, findet mit dem Rillen-Brett „Pasta-case“ von Küchenprofi das entsprechende Zubehör aus robustem Buchenholz. Die Rillen auf dem Brett bringen Gnocchi, aber eben auch Garganelli in eine makellose Form. Um 13 Euro, von www.kuechenprofi.de



Die bekannte Rillenform der Gnocchi gelingt mit bester Handarbeit und dem Brett



Stilsicher abgießen

So schnell wie Nudeln „al dente“ gekocht sind, sind sie auch abgegossen. Ein unverzichtbarer Helfer hierfür ist ein Küchensieb. Egal ob man darin Zutaten wäscht, abtropfen lässt oder eben die frische Pasta abgießt – mit dem richtigen Küchenwerkzeug gelingt all das im Nu. Das Küchensieb „Master Class“ von Westwing besticht neben seiner Funktionsweise durch das optische Design. Das Sieb ist in mattem Schwarz gehalten, die Griffe und der Rand sind aus Messing. Um 25 Euro, www.westwing.de

FÜR PIKANTE PASTA

Der Name und der bunte Aufdruck auf der Dose deuten es bereits an: Mit der Bio-Gewürzmischung „Rasta Pasta“ von Mill & Mortar bekommen Nudelgerichte einen besonders exotischen Twist. Feine Nuancen von Zitronenthymian, Muskatblüte, Zimt, Cayennepfeffer oder Koriander sorgen für karibischen Flair und heben die Pasta auf eine gänzlich neue Geschmacksebene. Ihre Gäste werden begeistert sein, wenn Sie Pasta-Kreationen mal fernab der typischen italienischen Aromen veredeln können. Um 7 Euro, www.kontor1710.de





Traditionelles Handwerk
sorgt für ein Olivenöl der
Extraklasse

OLIVENÖL - EDEL- FLÜSSIGES GLÜCK

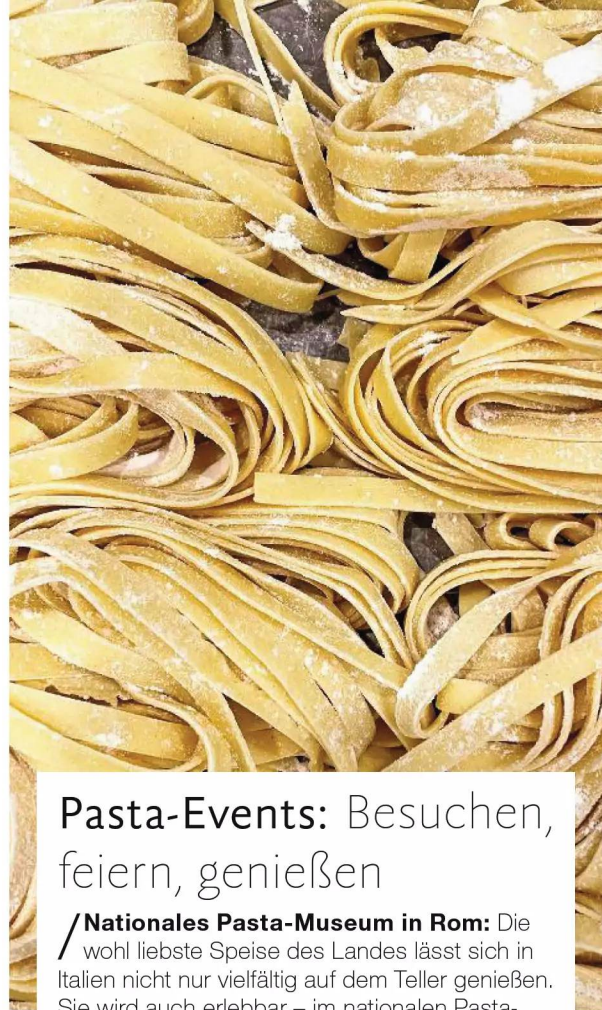
Manchmal reicht eine gute Portion Spaghetti mit einem Schuss erlesenem Olivenöl für das ganz große Glück. Mit dem Bio-Olivenöl von Andi Schweiger gelingt dieser Genuss mit Bravour. Der bekannte Koch hat ein natives Olivenöl entwickelt, für das die darin verarbeiteten griechischen Oliven in Handarbeit gepflückt worden sind. Durch die schonende Stempel-press-Technik entsteht ein aromatisch-mildes Öl, das sich ideal als Basis für Pesto und Dips sowie in Salatsdressings eignet. Oder einfach nur pur zur Pasta. 250 ml um 14 Euro, www.thegoldencircle.com

PRODUKT DES MONATS



DIE FEINE ART DER REIBE

Eine multifunktionelle wie ästhetische Tisch-Feinreibe hat AdHoc mit seinem Produkt „CutnServe“ geschaffen. Die Materialkombination aus Akazienholz und Edelstahl sorgt für ein optisches Highlight beim Servieren. Die präzisen Klingen dagegen bescherten ein komfortables und effizientes Reibergebnis. Großes Plus: Neben dem obligatorischen Parmesan, Pecorino oder anderem Hartkäse lassen sich Gewürze, Nüsse oder Schokolade mühelos in den unter der Reibe liegenden Behälter mahlen und aufbewahren, bis die Zutat zum Einsatz kommt. Um 50 Euro, www.kochform.de



Pasta-Events: Besuchen, feiern, genießen

/ Nationales Pasta-Museum in Rom: Die wohl liebste Speise des Landes lässt sich in Italien nicht nur vielfältig auf dem Teller genießen. Sie wird auch erlebbar – im nationalen Pasta-Museum in Rom. Vom Prozess des Mahlens von Getreide über das Kneten des Teiges bis hin zur Frage, wie viele Nudelsorten es eigentlich gibt, dreht sich hier alles um den Klassiker der italienischen Küche. Wer anschließend hungrig geworden ist, kann in einer der unzähligen Trattorias in Rom einkehren und frische Pasta verköstigen. Mehr Infos: www.fondazionevincenzoagnesi.it/

/ Nudelmuseum in Riesa: Der Geschichte der Pasta auf den Grund geht man auch in einer Art Erlebniswelt in Deutschland. Im sächsischen Riesa bietet der Nudelhersteller Riesa einen Blick in seine Produktion und einen Rundgang durch das eigene Nudelmuseum. Hier erfahren Besucher nicht nur, wie Spaghetti & Co. hergestellt werden, sondern können sich beispielsweise auch das Nudelsortiment in der ehemaligen DDR anschauen. Das dazugehörige Restaurant „Makkaroni“ verspricht zudem Nudelgerichte von herzhaft bis süß. Mehr Infos: www.teigwaren-riesa.de

/ Welt-Pasta-Tag: Besonders treue Anhänger der italienischen Teigware dürften diesen Tag sicherlich schon groß im Kalender markiert haben: Der 25. Oktober gilt als Welt-Pasta-Tag. Initiiert wurde dieser „Feiertag“ durch den sogenannten World Pasta Kongress im Jahr 1995, bei dem jährlich rund 40 Pasta-Hersteller aus der ganzen Welt zusammenkommen.

WE ♥ BBQ
UND

mein schöner
Garten

GRILLEN

Open Air Season

STEAKS & FILETS

Zart, saftig – einfach
zum Niederknien

VEGGIES

Leckeres Gemüse
vom Grill und
jede Menge
frische Salate

HOTDOGS RIBS & BURGER

Cooler Ideen
für die Party mit
Freunden

126

neue Rezepte für
die Outdoor-Saison

WÜSTCHEN-BUNS
MIT BACON UND
SCHMORKRAUT

AB
12.4.
IM
HANDEL

DAS LIEBEN WIR!

Mega Saucen, Rubs & Dips – Geniale Tools von Messer über recycelte Kohle
bis hin zum Grill – Eiskalter Genuss: spritzige Drinks mit und ohne Alkohol



Hinter der Küchen-
philosophie des
Restaurants im
Schloss Filseck
stecken frische
Zutaten und
traditionelle
Zubereitung



Küchenchef
Daniele Corona
ist neben seiner
Arbeit im Schloss
Filseck als ARD-
Buffet-Koch tätig

SCHLOSS FILSECK

DANIELE CORONA WECKT
MIT EXQUISITER KÜCHE IM SCHLOSS
FILSECK ITALIENISCHE ERINNERUNGEN

Im malerischen UHINGEN liegt das historische Schloss Filseck. Nicht nur ein Ort voller Geschichte, sondern auch ein wahres Juwel für Gourmets. Seit 2012 „residiert“ hier Sternekoch Daniele Corona, der einen feinen Wandel einläutete. Denn ursprünglich lag der Fokus nicht auf Gourmet Cuisine, sondern vielmehr auf der Bewahrung der traditionellen Küche mit Kaffee, Kuchen und gutbürgerlichen Gerichten. Das Konzept änderte sich jedoch schnell, als der passionierte Küchenchef eine wunderbare Brücke zwischen edler Raffinesse und eleganter Bodenständigkeit schlug. Eine Vision, die der Sternekoch mit Begeisterung anging. Während draußen im Biergarten Rustikales für Wanderer serviert wird, erwartet die Gäste im Restaurant

ein traditionell italienisches Fine-Dining-Erlebnis. Die Vision: „Jeder Gast soll sich wie zu Hause fühlen.“ Diese Emotion möchte der Koch auch durch seine Speisen einfangen. Für Daniele Corona bedeutet das: Italienisches Soulfood – oder wie er es nennt „Kulinarisches Heimweh“. Dieses Vorhaben gelingt ihm par excellence: Seit 2020 wird Daniele Coronas kulinarische Handschrift von einem Michelin Stern gekrönt. Ein Blick auf die Speisekarte enthüllt sein Geheimnis, denn seine Mission ist es, die italienische Küche in ihrer ursprünglichen Pracht zu präsentieren und dabei innovativ aufzubereiten. Kreationen wie seine Version einer Lasagne, die er mit originellem Twist in einer Art Dampfndel versteckt, erzählen Geschichten, vermitteln Emotionen und wecken Erinnerungen – eine wunderbare Einladung zu einer kulinarischen Reise durch Italien sozusagen.

www.schloss-filseck.de

Das Schloss Filseck beherbergt
neben dem Restaurant außerdem
verschiedene Säle für Tagungen,
Veranstaltungen und Feste



Ihr persönliches Abo-Angebot



Surprise Surprise

heißt bei uns

& Blütenwunder & Holunderduft

Foto: Shutterstock/Sujitra Chaowdee



Neue Ausgabe

19.4.

Wohnen & Garten

Willkommen im schönsten Zuhause

DIE GANZ GROSSE PASTA-LIEBE

Mit knackigem Gemüse, samtig-weichen Saucen und zartschmelzendem Käse zeigen sich die Stars dieser Ausgabe in bester Begleitung. Probieren Sie jetzt knusprige Nudelschnecken, Kartoffel-Ravioli mit Trüffel-Pilz-Füllung oder Rote-Bete-Tagliatelle mit Rocchetta

Flower-Pasta mit Knoblauch, Olive und Orange

Zwischen hauchdünn
gewälzten Teigbahnen
blitzen essbare Blüten
und Petersilienblättchen
hervor. Erbsensprossen
und fein gehobelter
Pecorino runden ab.
Bellissima!

REZEPT AUF SEITE 24



BITTE ZUGREIFEN!

Knusprige Nudelschnecken

In den Röllchen verbirgt
sich eine Paste aus
Sesam, Lauchzwiebeln
und Sojasauce. So
lecker und ein richtig
cooler Party-Snack!

REZEPT AUF SEITE 24





Weizengras-Tagliatelle mit Blumenkohlschaum

Für das "Gewisse Extra" sorgen hier getrocknete Tomaten, geröstete Kartoffelwürfel und Blumenkohlrischen.

REZEPT AUF SEITE 24

Maccarones de Punzu in Pecorinocreme

Die Pasta ist auch unter den Namen Gnocchetti Sardi oder Malloreddus bekannt. Früher wurden in Sardinien die Teiglinge gegen einen Flechtkorb gedrückt – so entstand das Rillenmuster.

REZEPT AUF SEITE 25



Tripoline mit Oliven-Pesto und Schmortomaten

Beste Zutaten treffen
hier aufeinander und
bieten ein vorzügliches
Geschmackserlebnis.
Das Highlight dazu
sind die panierten
Artischocken.

REZEPT AUF SEITE **25**



Calamarata mit karamellisierten Zucchini

Ein Traum mit sahniger
Stracciatella, frittierten
Basilikumblättern und
frischen Zitronenzesten.

REZEPT AUF SEITE **26**



DAS AUGE ISST IMMER MIT

Gefüllte Rosen-Ravioli auf Safransauce

Gefüllt werden die akkurat
geformten Blüten mit einer
Auberginen-Ziegenkäse-
Creme. Ein wahres Meister-
werk und fast ein bisschen
zu schade zum Essen!

REZEPT AUF SEITE 26



Kartoffel-Ravioli mit Trüffel-Pilz-Füllung

Feines Spinat-Zitronen-
Öl, frisch gehobelte
Trüffel und eine cremige
Artischockensauce
umschmeicheln die
besonderen Ravioli.
Eine edle Kreation
für wahre Gourmets.

REZEPT AUF SEITE 27





DELIKATE VORSPEISE

WUNDERBARES FARBSPIEL



Rote-Bete-Tagliatelle mit gratiniertem Rocchetta

Die pinken Nudeln aus
Roter Bete und Reismehl
schwenken zusammen
mit Beluga-Linsen und
Salbei in einer würzigen
Knoblauchbutter.

REZEPT AUF SEITE **28**



Nudelrolle mit Walnuss-Auberginen- Füllung

Während das feurige
Paprika-Tomaten-
Ragout zubereitet wird,
gart die Rolle wie ein
Serviettenknödel in
einem Tuch im heißen
Wasserbad. So raffiniert!

REZEPT AUF SEITE 28



Orecchiette in Pistazien- Sauerrahm-Sauce

Die Öhrchennudeln sind ein kleiner Schatz aus Apulien. In ihrer Heimat ist Brokkoli ihr liebster Begleiter, wir servieren dazu Sellerie-Chips.

REZEPT AUF SEITE 29

Paccheri mit geschmorten Safran-Zwiebeln

Jeder Bissen pures Glück: Diese simple und zugleich originelle Kombination hat das Zeug zum neuen Feierabend-Liebling.

REZEPT AUF SEITE 29



Spaghetti mit Shiitake und Mönchsbart

Harmonisch schmiegen
sich die grünen Halme
der Barba di frate an
die Spaghetti. Zum
Schluss noch Burrata
darüberzupfen – und
das Ergebnis ist perfekt.

REZEPT AUF SEITE 29

**SO SIMPEL,
SO GUT!**

Vegetarische Pasta-Kreationen, die

Was für Mehl heißt Semola?

Hartweizenmehl heißt auf Italienisch „Semola di grano duro“. Steht auf der Packung noch „rimacinata“, dann wurde das Getreide quasi doppelt gemahlen, das Mehl ist also sehr fein. Ersetzen kann man Semola durch andere Mehlsorten, die ebenfalls einen hohen Kleberanteil aufweisen. Hier bieten sich sogenannte Pasta-Mehle oder auch doppelgriffiges Mehl an. Bei der Verwendung einer anderen als im Rezept angegebenen Mehlsorte aber bitte beachten, dass sich dadurch die Teigkonsistenz ändert, was eine Anpassung der zuzufügenden Wassermenge erforderlich machen kann.



Passende
Weine finden Sie
auf S. 62/63



Flower-Pasta mit Knoblauch, Olive und Orange

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für ca. 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Nudelmaschine

2 Knoblauchknollen, 1 Bio-Orange
ca. 110 ml Olivenöl, 1 EL brauner
Zucker, Salz, Pfeffer, einige Thymian-
zweige, 500 g Semola (siehe die Info
links) und etwas mehr zum Arbeiten
ca. 30 g essbare Blüten und 20 g fein-
blättrige Petersilie, 100 ml Gemüse-
brühe, 60 g Oliven, Zitronensaft
einige Erbsensprossen, 40 g Pecorino

1 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze
heizen. Knoblauchknollen quer durchschnei-
den. Orange heiß waschen, Schale grob
abschneiden. Orange halbieren. 100 ml Öl
in einen Bräter gießen. Zucker, etwas Salz,
Pfeffer, Thymianstiele daraufstreuen. Knob-
lauch- und Orangenhälften mit dem Öl
mischen, mit den Schnittflächen nach unten
im Bräter im Ofen ca. 30 Minuten garen.

2 Semola, ca. 240 ml Wasser, etwas Salz
und 1 TL Olivenöl glatt verkneten. Teig in
Folie gewickelt 30 Minuten kühlen. Stiele
und harte Teile der Blüten und der Petersilie
entfernen. Teig (in ca. 6 Portionen) zu langen,
dünnen Bahnen ausrollen. Blättchen und
Blüten auf jeweils einer Teighälfte verteilen,
andere Hälfte darüber schlagen. Gut zusam-
mendrücken, noch mal durch die Maschine
drehen. Teigbahnen mit etwas Semola be-
streuen, einrollen, in 2–3 cm dicke Streifen
schneiden. Auf einem mit Semola bestreuten
Blech verteilen, etwas antrocknen lassen.

3 Thymian entfernen. Knoblauch aus den
Häuten drücken, mit Orange, Würöl, Brühe
pürieren. Durchpassieren, mit den Oliven in
einem Topf erhitzen. Sauce mit Salz, Pfeffer,
Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln in
sprudelndem Salzwasser 2 Minuten garen.
Abtropfen lassen, mit Sauce anrichten. Mit
Erbsensprossen und evtl. mehr Blüten gar-
nieren. Pecorino darüberhobeln, servieren.



Knusprige Nudelschnecken

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für ca. 4 Portionen (8–10 Stück)
DAS BRAUCHT MAN: Nudelmaschine

200 g Mehl (z. B. Weizenmehl
Type 405 oder 550), Salz
4–5 EL Sesamöl, 3 Lauchzwiebeln
2 EL Tahini (Sesampaste) oder
Erdnussbutter, 2 EL Sojasauce
2 EL Sesamsamen
FÜR DEN SALAT
150 g gemischter Pflücksalat
3 EL Apfelessig, 1 TL Honig
1 TL Senf (mittelscharf oder süß)
Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl
evtl. Meersalzflöckchen zum Bestreuen

1 Das Mehl mit Salz, 100 ml Wasser
sowie 1 TL Sesamöl zu einem glatten Teig
kneten. Den Teig in Folie wickeln und für
etwa 30 Minuten quellen lassen.

2 Inzwischen die Lauchzwiebeln waschen,
putzen und in sehr feine Ringe schneiden.
2 EL Sesamöl mit Tahini (oder Peanut But-
ter), Sojasauce, Sesam, evtl. Salz verquirlen.

3 Den Teig in der Pasta-Maschine sehr dünn
ausrollen. Die so entstandene Teigbahn mit
der Sesammischung bestreichen und mit
den Lauchzwiebelringen bestreuen. Dann
die Teigbahn über die lange Seite einrollen.
Die Rolle in Stücke (mit ca. 15 cm Länge)
schneiden und diese jeweils zur Schnecke
aufrollen. Teigschnecken mit einem Nudel-
holz dünner rollen, jeweils in einer Pfanne in
wenig Sesamöl knusprig und gar braten.

4 Den Salat waschen, trocken schütteln.
Für das Dressing Essig, Honig und Senf
verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer
würzen. Das Öl darunter schlagen und den
Salat mit dem Dressing anrichten. Die
gebratenen Nudelschnecken nach Belieben
mit Salzflöckchen bestreuen und dazureichen.



Weizengras-Tagliatelle mit Blumenkohlschaum

Bild auf Seite 15 links oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

300 g Kartoffeln (festkochend), Salz
120 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
500–600 g Blumenkohlröschen
12 getrocknete Tomaten
3 EL Olivenöl, 800 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne (siehe Tipp unten)
Pfeffer, 400–500 g Weizengras-
Tagliatelle (Reformhaus oder online;
ersatzw. „normale“ grüne Nudeln)
4–5 EL Erdnussöl, 3 EL Avocadoöl
Oregano- und Petersilienblättchen

1 Kartoffeln schälen, klein würfeln, in Salz-
wasser 4 Minuten kochen. Abgießen, aus-
dampfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch
abziehen, grob hacken. Ein Drittel vom Kohl
mundgerecht schneiden, übrigen grob ha-
cken. Getrocknete Tomaten klein schneiden.

2 Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gehack-
ten Blumenkohl, Zwiebeln, Knoblauch darin
ca. 6 Minuten andünsten, aber nicht bräun-
en. Brühe und Sahne angießen und alles
zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln. Topf
vom Herd nehmen. Sauce fein pürieren, sal-
zen, pfeffern und durch ein Sieb streichen.

3 Tagliatelle nach Packungsangabe garen.
Kartoffeln und Kohlröschen in einer Pfanne
in Erdnussöl in ca. 10 Minuten knusprig rö-
sten. Tomaten zufügen, alles salzen, pfeffern.

4 Blumenkohlsauce erwärmen, mit Stab-
mixer aufschäumen. Tagliatelle abgießen,
zurück in den Topf geben, Avocadoöl unter-
mischen. Tagliatelle mit Blumenkohlschaum
und geröstetem Gemüse auf Tellern
anrichten. Mit Kräutern garniert servieren.

So wird's vegan: Die Schlagsahne für
die Sauce ersetzen durch Pflanzencreme
zum Kochen (z. B. Crème à la Cuisine der
Aldi-Marke MY VAY) – und natürlich darf
auch die Pasta keine Eier enthalten.

keinerlei Wünsche offen lassen



Maccarones de Punzu in Pecorinocreme

Bild auf Seite 15 rechts unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

500 g sehr feiner Hartweizengrieß
(z. B. *Semola di grano duro*
„rimacinata“) und evtl. etwas mehr
zum Arbeiten, Salz, 150 g Pecorino
1 Döschen Safran (0,1 g)
50 g Butter, Pfeffer

1 Grieß bzw. Mehl in eine Schüssel geben.
Etwa 300 ml heißes Wasser mit 1 TL Salz
verrühren und dazugießen. Alles vermengen,
in ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen
Teig verkneten. Dabei bei Bedarf noch etwas
Wasser oder Grieß zufügen. Den Teig
zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

2 Dann den Teig in 4 Portionen teilen.
Zum Bearbeiten eine Portion abnehmen, die
übrigen zugedeckt (oder in Frischhaltefolie
gewickelt, damit der Teig nicht austrocknet)
ruhen lassen. Vom Teig haselnussgroße
Stücke abnehmen und diese mit den Fingern
länglich bzw. leicht oval formen.

3 Teiglinge nach Belieben noch mit dem
Daumen auf ein gewelltes Gnocchi-Brett
(siehe unten) oder die Arbeitsfläche legen.
Mit dem Finger daraufdrücken, dann den
Finger nach unten ziehen und der Nudel
somit zu einer Ohrmuschel-Form verhelfen.

4 Fertige Pasta in kochendem Salzwasser
bei milder Hitze ca. 10 Minuten garen.

5 Inzwischen den Käse fein reiben. Safran
in 2 EL warmem Wasser einweichen. Butter
in einer großen Pfanne schmelzen. Etwas
Nudelkochwasser, die Safranmischung und
den Käse dazugeben. Pasta abgießen, dazu-
geben und alles unter Schwenken ver-
mengen. Mit Pfeffer würzen und anrichten.

Tipp: Ein schönes Rippenmuster erhalten
diese sardischen Mini-Nudeln auf einem
Gnocchi-Brett. Vorteil der Rillen im Teig: So
nimmt die Pasta Sauce besonders gut auf.



Tripoline mit Oliven-Pesto und Schmortomaten

Bild auf Seite 16 oben rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS PESTO

40 g Pinienkerne
60 g Parmesan, 40 g Basilikum
40 g glatte Petersilie
120 g grüne Oliven (entsteint)
120–140 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

FÜR DIE ARTISCHOCKEN

1 große Zitrone
8 kleine Artischocken
4 EL Mehl, 6–8 EL (Vollkorn-)Panier-
mehl (oder Semmelbrösel)
Salz, Pfeffer
2 Eier (Größe M)
ca. 700 ml Frittieröl
evtl. etwas Meersalz

FÜR DIE GESCHMORTEN TOMATEN

160 g rote Zwiebeln
3–4 Knoblauchzehen
500 g Kirschtomaten (nach
Belieben unterschiedliche Tomaten-
sorten und -farben verwenden)
5–6 EL Olivenöl
2 kleine Rosmarinzweige
2 TL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

100 g Walnusskerne
400 g Tripoline (Bandnudeln
mit gekräuseltem Rand)
Basilikumblättchen zum Garnieren

1 Für das Pesto die Pinienkerne in einer
trockenen Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
Parmesan fein reiben. Basilikum- und Peter-
silienblättchen von den Stielen zupfen.
Oliven zusammen mit Pinienkernen, Parme-
san, Kräutern und Olivenöl mittelfein pürie-
ren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für die Artischocken eine Schüssel
bereitstellen, mit kaltem Wasser füllen.

3 Die Zitrone halbieren, den Saft auspres-
sen und in das Wasser in der Schüssel gie-
ßen. Die Artischocken vorbereiten, dafür die
Artischockenstiele auf halber Höhe
abschneiden. Äußere harte Blätter ent-
fernen und jeweils das obere Drittel der
Artischocken abschneiden. Die Artischocken
halbieren und mit einem Teelöffel das
sogenannte „Heu“ (die feinen Haare) vom
Artischockenboden entfernen. Die geputzten
Artischocken sofort in die Schüssel mit dem
Zitronenwasser legen.

4 Für die geschmorten Tomaten Zwiebeln
und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in dünne
Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken.
Tomaten waschen, putzen, halbieren oder
vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,
Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer
bis starker Hitze ca. 3 Minuten andünsten.
Rosmarin und Tomatenmark dazugeben,
1 Minute mitdünsten. Tomaten und Brühe
hinzufügen und das Ganze bei niedriger
Hitze 10–15 Minuten schmoren lassen.
Schmortomaten mit Salz und Pfeffer ab-
schmecken und gegebenenfalls heiß halten,
bis Artischocken und Pasta fertig sind.

5 Die Walnüsse grob hacken und in einer
trockenen Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

6 Für die Artischocken Mehl und Panier-
mehl jeweils in einen tiefen Teller geben,
Mehl mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in
einer Schale verquirlen. Die Artischocken
aus dem Wasser heben und trocken tupfen.
Artischocken zuerst im Mehl wenden,
dann durch das verquirlte Ei ziehen und
zuletzt in den Bröseln wälzen.

7 Das Frittieröl auf etwa 170 Grad erhitzen.
Die panierten Artischocken im heißen Öl
in 3–4 Minuten goldbraun und knusprig
frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier
abtropfen lassen und nach Belieben mit
etwas Meersalz verfeinern.

8 Inzwischen in einem Topf reichlich Salz-
wasser zum Kochen bringen und die Nudeln
darin nach Packungsangabe garen.

9 Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen,
dann zurück in den Topf geben. Das Oliven-
Pesto hinzufügen und gut untermischen.
Die geschmorten Tomaten auf Tellern
verteilen. Tripoline und frittierte Artischocken
darauf anrichten. Mit Walnüssen und
Basilikum garnieren und servieren.

Festschmaus und wahre Augenweide,

Was ist Stracciatella?

Liebhaber von Burrata sind mit dieser italienischen Käsespezialität eigentlich bereits bestens vertraut. Denn die Füllung im weichen Herzen der Burrata-Kugeln ist im Grunde genommen nichts anderes als eben Stracciatella: feine Fäden von süßlich-mildem Frischkäse, mit buttriger Sahne vermischt. Wie Burrata und Mozzarella zählt auch Stracciatella zu den sogenannten Filata-Käsesorten, die perfekt für Pasta, Pizza und auch Desserts sind.



Calamarata mit karamellisierten Zucchini

Bild auf Seite 16 links unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1 Handvoll Basilikum
etwas Pflanzenöl zum Frittieren
1 Knoblauchzehe
2 Zucchini
400 g Calamarata (dicke Röhrennudeln, deren Form an Tintenfisch-tuben erinnern soll), Salz
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker, Pfeffer
180 g Stracciatella-Käse (siehe auch die Info links; ersatzweise cremigen Mozzarella oder Burrata verwenden)
Zesten von 1 Bio-Zitrone

- 1 Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Etwas Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Basilikum darin kurz frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2 Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden. Zucchini putzen und in feine Scheiben schneiden. Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Inzwischen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zucchini darin 5–6 Minuten anbraten. Mit Zucker, etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Durchschwenken und kurz karamellisieren lassen.
- 3 Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln und Stracciatella unter die karamellisierten Zucchini mischen. Zitronenzesten und das frittierte Basilikum untermengen. Die Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und servieren.

Variante: Anstelle der Zucchini kann man auch dünne Auberginenscheiben karamellisieren. Die Eierfrucht braucht allerdings etwas mehr Öl in der Pfanne.



Gefüllte Rosen-Ravioli auf Safransauce

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden
plus Wartezeit: über Nacht
Zutaten für 4 Portionen (ca. 24 Stück)
DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit Lochtülle, Nudelmaschine, Kreisausstecher (Ø 7–8 cm)

2 Auberginen
100 g Ziegenkäserolle
Salz, Pfeffer
½ Bund Estragon
300 g Semola (italien. Hartweizenmehl mit hohem Kleberanteil) und etwas Mehl zum Arbeiten
1 EL Rote-Bete-Pulver
1 Eigelb (Ei: Größe M), 1 TL Öl
AUSSERDEM
3 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
1 EL Butter, 1 EL Mehl für die Sauce
150 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
½ Döschen gemahlener Safran
100 g Schlagsahne
1–2 EL Zitronensaft
nach Belieben einige zarte Thai-Basilikumblättchen zum Garnieren

- 1 Am Vortag die Auberginen waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auberginen auf einem Blech im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten garen, bis sie schön weich geworden sind. Auberginen etwas abkühlen lassen, häuten. Das Fruchtfleisch fein pürieren und das Mus auf einem Sieb über Nacht (mindestens aber einige Stunden) abtropfen lassen.
- 2 Den Ziegenkäse glatt rühren und mit dem Auberginenpüree vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer sowie mit fein gehacktem Estragon würzen. Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
- 3 Am Folgetag Semola mit Rote-Bete-Pulver, etwas Salz, dem Eigelb, 1 TL Öl sowie

mit 120–140 ml Wasser vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie einwickeln, 30 Minuten quellen lassen.

- 4 Teig portionsweise in der Pasta-Maschine zu langen, dünnen Bahnen ausrollen und diese auf wenig Mehl ablegen. Aus dem Teig ca. 24 Kreise (à Ø 7–8 cm) ausstechen. Teigkreise mit wenig Wasser bepinseln und mittig jeweils etwas Füllung daraufspritzen.
- 5 Die Teigkreise in eine Hand nehmen und die Teigränder so nach oben zusammendrücken, dass 5 Segmente entstehen. Teig unterhalb der Segmente (wie einen kleinen Beutel) gut zusammendrücken. Nun ein Teigsegment zwischen zwei Fingern zu einem feinen „Blütenblatt“ formen. Dieses „Rosenblatt“ leicht zum nächsten Teigsegment hin verdrehen und mit einem kleinen Teil dieses nächsten Teigsegments zusammendrücken, sodass es gleichsam fixiert wird. Dann das nächste Segment zu einem Blatt formen und so fortfahren, bis eine fünfblättrige Blüte entstanden ist.

- 6 Die so entstandenen Rosen-Ravioli auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen und bis zur Verwendung einfrieren oder direkt weiterverarbeiten.

- 7 Für die Sauce Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in der Butter glasig dünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben. Unter Rühren mit dem Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Safran dazugeben und die Sauce unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten kochen lassen. Sahne angießen, aufkochen. Safransauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

- 8 Inzwischen in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Blüten-Pasta im siedenden Salzwasser in 4–5 Minuten gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Mit etwas Thai-Basilikum garnieren, evtl. mit frischem Pfeffer übermahlen und sofort servieren.

Info: Rote-Bete-Pulver eignet sich prima zum Färben von Teigen. Das Pulver aus den getrockneten Rüben schmeckt leicht süß und gar nicht so erdig, wie man es von den frischen Knollen kennt. Auch fertig gekaufte Nudeln (oder andere Lebensmittel wie Reis oder Bulgur) kann man übrigens mit dem Pulver einfärben: Einfach ein oder zwei Teelöffel davon ins Kochwasser rühren.

so liebevoll zubereitet



Kartoffel-Ravioli mit Trüffel-Pilz-Füllung

Bild auf Seite 18/19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Spritzbeutel mit Lochtülle, Kreis-
ausstecher (Ø ca. 8 cm)

1 Zwiebel, 300 g Champignons

3 EL Trüffelpaste

1 EL Trüffelpaste (gibt es z.B. in
italien. Feinkostgeschäften; siehe
auch den Tipp unter dem Rezept)

100 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

300 g mehligkochende Kartoffeln

2 Eigelb (Eier: Größe S)

240 g Mehl (Farina Tipo 00;
italienisches Pasta-Mehl; ersatz-
weise Mehl Type 405) und etwas
Mehl zum Arbeiten

115 g Kartoffelstärke

frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DIE ARTISCHOCKENSAUCE

2 Artischocken, 2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin, 7 EL Olivenöl

150 ml Weißwein

60 g Blattspinat, Salz

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

100 g Schlagsahne, Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

nach Belieben etwas frische Trüffel

evtl. etwas Petersilie zum Garnieren

1 Zwiebel abziehen und grob hacken.

Champignons putzen bzw. trocken abreiben,
ebenfalls hacken. Zwiebel und Pilze in
der Trüffelpaste anbraten und dann mit der
Trüffelpaste vermengen. 70 g geriebenen
Parmesan unterrühren. Die Mischung
mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein
pürieren. Ravioli-Füllung in einen Spritz-
beutel mit Lochtülle füllen.

2 Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
Kartoffelwürfel in Salzwasser 10 Minuten

garen, Kochwasser abgießen und die ge-
kochten Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Dann durch die Kartoffelpresse drücken,
etwas abkühlen lassen. Masse mit Eigelben,
Mehl sowie der Stärke glatt verkneten,
dabei den Teig mit etwas Salz und Muskat
würzen. Teig kurz ruhen lassen.

3 Die Artischocken putzen: Dafür die harten
Blätter abschneiden, das sogenannte
„Stroh“ entfernen und die Stiele schälen.
Artischockenherzen in feine Spalten oder
Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und
hacken. Rosmarinnadeln ebenfalls hacken.

4 In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und
die Artischockenstücke, den Knoblauch
und Rosmarin darin anbraten. Mit dem
Weißwein ablöschen und die Sauce vorerst
beiseitestellen.

5 Blattspinat verlesen, waschen, gut ab-
tropfen lassen und hacken. 6 EL Öl in einen
Mixer geben. Spinat dazugeben und im Öl
fein pürieren. Spinatpüree durch ein Sieb
gießen, mit Salz und Zitronenschale würzen.

6 Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen
und mit dem Ausstecher Kreise (Ø ca. 8 cm)
daraus ausstanzen. Jeden Teigkreis mit
wenig Wasser befeuchten und etwas
Füllung daraufspritzen. 2 Teigseiten hoch-
klappen, sodass sie U-förmig nach oben
geöffnet sind. Den oberen Rand („Bogen“)
jeder Teigseite ein wenig nach innen
einschlagen. Dann mit den Fingern beide
Teigränder in kleinen Abschnitten über der
Füllung zusammenführen und zusammen-
drücken, sodass eine Art Zopfnah entsteht.
Ravioli auf wenig Mehl ablegen.

7 Die Artischockenmischung noch mal
erwärmen. Sahne und übrigen Parmesan
(30 g) einrühren und die Sauce etwas ein-
kochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und
Muskat abschmecken. Ravioli in sprudelnd
kochendem Salzwasser 4–5 Minuten garen.

Aus dem Kochwasser heben, abtropfen
lassen und mit der Artischockensauce sowie
dem Spinat-Zitronen-Öl anrichten. Nach
Belieben zum Servieren noch etwas Trüffel
darüberhobeln. Pasta evtl. mit Pfeffer über-
mahlen und mit grob gehackten Petersilien-
blättchen garniert servieren.

Tipp: Wenn Sie keine Trüffelpaste
bekommen sollten, dann können Sie sich
auch mit ein paar Tropfen guten Trüffelöls
behelfen. Die Füllung aber nur ganz
sparsam mit dem intensiven Öl würzen.

magazin **Lust auf Genuss**

JETZT TESTEN
UND SPAREN!

3 AUSGABEN
FÜR NUR 9,90 €*



LUST AUF GENUSS: zum Kennen-
lernen ab der nächsterreichbaren
Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben.
Möchte ich die Zeitschrift weiter-
lesen, brauche ich nichts unter-
nehmen. Ich erhalte dann Lust auf
Genuss zum Preis von z.Zt. 4,90 €*
je Ausgabe. Das Abo kann ich
nach den 3 Ausgaben jederzeit mit
einer Kündigungsfrist von einem
Monat kündigen. Produktversand
nur innerhalb Deutschlands. Aus-
landskonditionen auf Anfrage.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.

So einfach können Sie bestellen:

burda-foodshop.de

Oder per Telefon:

01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einfach einscannen
und bestellen:



Bitte die Bestell-Nr.
angeben: LAG1PRM

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg
für die Burda Verlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen
von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gv). Sie haben ein gesetzliches
Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH,
Postfach 1223, 77652 Offenburg, Tel. 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum
Vertragsabschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur
Vertragsabwicklung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 (1) bzw. (f) DSGVO)
solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 (1) f)
DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre
Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre
Daten gemäß Art. 44f. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung,
Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf
Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

Schlichtweg unwiderstehlich und mit

Exotische Mehl-Vielfalt

In Asien verwendet man Reismehl schon seit Langem für die Herstellung von Teigwaren. Pudrig-feines weißes Reismehl entsteht durch die Verarbeitung von entspelzten Reiskörnern. Braunes Reismehl erhält man durch das Mahlen des vollen Korns bzw. von unpoliertem Naturreis, es handelt sich hierbei daher um ein Vollkornmehl. Tapiokamehl mit seiner pudrigen Textur ist eine pflanzliche Stärke, die aus Maniokpflanzen gewonnen wird. Tapioka findet – wie Xanthan – Verwendung als veganes und glutenfreies Bindemittel.



Rote-Bete-Tagliatelle mit gratiniertem Rocchetta

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 2 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Nudelmaschine, evtl. Flambiergerät

175 g Rote Bete, 2 Eier, 5 EL Olivenöl
Salz, 225 g weißes Reismehl plus
welches zum Arbeiten, 115 g Reismehl natur, 60 g Tapioka-Mehl
1 TL Xanthan (siehe auch Infos links)
60 g Kartoffelstärke, 80 g Beluga-Linsen, 500 ml Gemüsebrühe
Öl zum Frittieren, 1 Bund Salbei
2 Knoblauchzehen, 30 g Butter
Pfeffer, 100 g Rocchetta (italienischer Weichkäse), 1/2 TL Chiliflocken

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rote Bete waschen, in Alufolie wickeln und ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen, würfeln. Mit Eiern, 2 EL Olivenöl, 1/2 TL Salz und 3–4 EL Wasser pürieren. Mix mit Mehlen, Xanthan und Stärke verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 2 Stunden kühlen. Teig portionsweise bemehlen und mithilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Teigbahnen zu Tagliatelle schneiden.

2 Linsen waschen, in Brühe 20–30 Minuten bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen. Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen. Einige Salbeiblätter zum Garnieren beiseitelegen, Rest kross frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Knoblauch abziehen, hacken. In großem Topf Butter und übrige 3 EL Olivenöl erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Linsen und Salbei zugeben, salzen, pfeffern.

3 Rote-Bete-Tagliatelle in reichlich Salzwasser in 2–3 Minuten gar kochen. Abgießen, zu den Linsen geben, alles vermengen. Pasta auf Tellern anrichten. Rocchetta in Scheiben schneiden, auf der Pasta verteilen und goldbraun abflämmen (alternativ Käse zuvor unter dem Backofengrill gratinieren). Pasta mit Chiliflocken bestreuen, servieren.



Nudelrolle mit Walnuss-Auberginen-Füllung

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Warte-/Ruhezeit: mind. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DEN NUDELTEIG

75 g Mehl (Type 405 oder 550) und
etwas Mehl zum Arbeiten
75 g Vollkorn-Dinkelgrieß
1 EL Teff-Mehl (fein gemahlene
Zwerghirse-Körnchen)

2 Eier (Größe M)

2 EL Olivenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

300–400 g Auberginen

3 Stiele Dill, 3 Stiele glatte Petersilie

1 kleiner Salbeizweig

50 g Walnusskerne

3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

150 g Ziegenquark (alternativ
Ziegenfrischkäse)

FÜR DAS RAGOUT

50 g rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1–2 kleine grüne milde Chilischoten

400 g rote Paprikaschoten

400 g kleine Flaschentomaten
(evtl. gelbe und rote gemischt)

3 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark

1 TL getrockneter Oregano

100 ml Gemüsebrühe

Meersalz, Pfeffer

AUSSERDEM

evtl. Pimpernelle zum Garnieren

1 Für den Nudelteig alle Zutaten mit 2 EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und an einem kühlen Ort mind. 2 Stunden ruhen lassen.

2 Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken. Die Auberginen

waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, herausnehmen und grob hacken.

3 Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3 Minuten andünsten. Auberginen zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Kräuter und Walnüsse hinzufügen, weitere 2 Minuten mitdünsten. Pfanne vom Herd ziehen und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

4 Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn und oval ausrollen. Die Teigplatte auf ein sauberes Küchentuch legen. Die Füllung auf dem unteren Teigdrittel verteilen, dabei seitlich jeweils etwa 3 cm Rand frei lassen. Den Quark auf die Füllung streichen. Die Teigplatte mithilfe des Tuchs eng einrollen, dabei die Seiten einschlagen. Das Tuch fest um die Rolle wickeln und die beiden Enden mit Küchengarn zubinden (wie für einen Serviettenknödel). Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und die Rolle im sanft köchelnden Wasser ca. 20 Minuten garen.

5 Inzwischen für das Ragout Zwiebeln und Knoblauch abziehen, grob hacken. Chilischote(n) putzen, entkernen und halbieren oder in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten waschen, putzen und längs halbieren.

6 Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Chili(s) darin bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2 Minuten andünsten. Paprika dazugeben, 5 Minuten mitdünsten. Tomatenmark hinzufügen, 1 Minute mitdünsten. Mit Oregano würzen, Gemüsebrühe angießen und alles aufkochen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen, dann die Tomaten hinzufügen. Das Ragout etwa 5 Minuten weiterköcheln lassen, dann mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

7 Die Rolle vorsichtig aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und das Küchentuch entfernen. Die Nudelrolle in 4 oder 8 Scheiben schneiden und mit dem Ragout auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit etwas Pimpernelle garniert servieren.

allerfeinsten Zutaten



Orecchiette in Pistazien-Sauerrahm-Sauce

Bild auf Seite 22 links oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

500 g Knollensellerie
700–800 ml Frittieröl
Meersalz
500 g Orecchiette (Öhrchennudeln)
8 Stiele glatte Petersilie
4 Stiele Basilikum
400 g Sauerrahm
6–7 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
60–80 g Pistazienkerne (geschält)
3–4 Knoblauchzehen
160 g Zwiebeln
Schnittlauch zum Garnieren

1 Sellerie schälen und in dünne Scheiben hobeln. Das Frittieröl auf etwa 170 Grad erhitzen und die Selleriescheiben darin portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Sellerie-Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

2 Nudeln nach Packungsangabe garen. Währenddessen Petersilien- und Basilikumblättchen abzupfen, grob hacken. Kräuter mit Sauerrahm und 4 EL Olivenöl in einer großen Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Pistazien grob hacken.

3 Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein hacken. Übriges Öl (2–3 EL) in einer Pfanne erhitzen. Pistazien, Zwiebeln und Knoblauch darin bei starker Hitze ca. 1 Minute scharf anbraten. Anschließend den gesamten Pfanneninhalt zum Sauerrahm-Mix geben.

4 Orecchiette abgießen und zur Pistazien-Sauerrahm-Mischung in die Schüssel geben. Zweimal durchschwenken bzw. alles vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta mit den Sellerie-Chips auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garniert servieren.



Paccheri mit geschmorten Safran-Zwiebeln

Bild auf Seite 22 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

4 weiße Zwiebeln
2 EL Butter, 1 EL Olivenöl, Salz
1 Döschen Safran (0,1 g)
100 ml Weißwein
400 g Paccheri rigati oder andere Pasta (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
50 g Mandelkerne
2 Stiele Majoran

1 Die Zwiebeln abziehen und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Zwiebeln darin ca. 10 Minuten dünsten, bis sie leicht braun werden. Die Zwiebeln salzen, Safran und Weißwein hinzufügen. Die Safran-Zwiebeln sanft einköcheln lassen.

2 Inzwischen die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Majoranblättchen von den Stielen zupfen.

3 Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Dann unter die Safran-Zwiebeln mischen. Die Pasta auf Tellern anrichten. Mit Mandeln sowie Majoran bestreuen und servieren.

Info: Paccheri rigati sehen aus wie kurze Cannelloni mit Rillen an den Röhren. Und genau das bedeutet der Namens-Zusatz, denn „rigati“ wird mit „gestreift“ oder „geriffelt“ übersetzt. Solche Rillen findet man bei vielerlei Pasta-Sorten, sorgen sie doch dafür, dass Saucen an der Nudel gut haften bleiben. Auch in den großen „Löchern“ der Paccheri kann sich ebenfalls wunderbar Sauce ansammeln. Paccheri stammen ursprünglich aus Kampanien, der Region um Neapel, sind aber mittlerweile in ganz Italien verbreitet.



Spaghetti mit Shiitake und Mönchsbart

Bild auf Seite 23

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
350 g Shiitake-Pilze
250 g Mönchsbart (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
500 g Spaghetti
Salz, 3 EL Olivenöl
Pfeffer
150 g Burrata (oder stattdessen guter Büffelmozzarella)

1 Schalotte und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Shiitake-Pilze putzen und vierteln. Mönchsbart verlesen, waschen und trocken schleudern.

2 Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In der Zwischenzeit eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Pilze darin 4–5 Minuten anbraten. Schalotten- und Knoblauchwürfelchen hinzufügen und 2–3 Minuten mitdünsten. Anschließend die Mönchsbart-Halme untermengen und kurz mitgaren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Dann in die Pfanne zur Pilzmischung geben und alles gut vermischen. Burrata in kleine Stücke zupfen und unterheben. Die Pasta auf Tellern anrichten und servieren.

Info: Mönchsbart, auf Italienisch „Barba di frate“ oder auch „Agretti“, gehört zu den sogenannten Salzkrautern. Die grünen Halme ähneln optisch denen von Schnittlauch, sie wachsen aber nur auf salzigen Böden – was sich auch im Geschmack dieser Wildpflanze bemerkbar macht, der am ehesten mit erfrischend salzig-säuerlich zu beschreiben ist.

Roberta d'Elia

Chefköchin & Kochbuchautorin

/ Kraftvoll sind die Bewegungen, mit denen sie Teig knetet. Filigran, fast tänzerisch formen ihre Finger daraus Pasta, so schön, dass man sie nicht zu essen wagt. Roberta d'Elia ist eine leidenschaftliche Köchin aus dem sonnigen Foggia, Apulien, und einer der kreativen Köpfe hinter den Kreationen von 'Pasta Evangelists', eines in Großbritannien ansässigen Pasta-Takeaway. Mehr Infos: www.pastaevangelists.com

PASTA IN PERFEKTION

Die Gerichte von Chefköchin **Roberta d'Elia** sind kunstvoll, kreativ und köstlich. Wie sie mit Hingabe und Handwerk aus so simplen Zutaten wie Wasser und Mehl wahre Meisterstücke erschafft und wie das auch zu Hause gelingt, verrät die Italienerin hier

Kein anderes Gericht begeistert mehr Menschen mit ihrer Vielfalt an Formen und Farben, kein anderes Gericht verkörpert die Essenz der italienischen Küche so sehr wie sie: Pasta erobert seit Jahrhunderten Herzen und Gaumen. Und Roberta d'Elia vermag es dabei, die traditionellen Techniken zu wahren und daraus Neues zu erschaffen. Ob kunterbunt, in Bonbon- oder Herzform, extravagant gefüllt und gerollt – die Chefköchin beherrscht ihr Handwerk wie keine Zweite und gewährt uns Einblicke in ihre Kunst.

Woher kommt Ihre Begeisterung für Pasta?

Ich bin Italienerin (lacht)! Für mich war Pasta nie nur ein Nahrungsmittel, sondern ein zentraler Bestandteil von Familientreffen, Feiern und täglichen Mahlzeiten. Die Kunst der Nudelherstellung wurde in meiner Familie von Generation zu Generation weitergegeben und ist tief in unseren Traditionen und unserer Lebensweise verwurzelt.

Was fasziniert Sie an Pasta am meisten?

Ihre unendlichen Möglichkeiten (schwärmt sie)! Allein in Italien gibt es mehr als 250 verschiedene Nudelformen. Von der Einfachheit klassischer Spaghetti aglio e olio bis zu raffinierten, handgefertigten Ravioli – Pasta bietet eine Leinwand für Kreativität und Innovation. Wie sich simple Zutaten in eine breite Palette von Formen, Texturen und Geschmacksrichtungen verwandeln lassen – Wahnsinn!

Was ist bei der Herstellung zu beachten?

Dass der Teig die richtige Konsistenz hat. Dazu müssen die Zutaten richtig gemischt und geknetet werden, um Gluten zu entwickeln, das der Pasta die gewünschte Elastizität verleiht. Ohne die richtige Teigkonsistenz wird es schwierig, die Nudeln auszurollen und zu formen. Alles hängt von der Zubereitung des Teigs ab.

Wie wird der Teig am besten zubereitet?

Pasta besteht meist nur aus Mehl mit Wasser oder Eiern, dabei gilt: 1 großes Ei und 100 g Mehl pro Person. Dann den Teig kneten, bis er glatt ist. Anschließend muss er ruhen, damit sich das Gluten entspannt, der Teig leichter zu verarbeiten ist und die Konsistenz des fertigen Gerichts verbessert wird. Schlussendlich wird der Teig zu dünnen Blättern ausgerollt und nach Belieben in Form geschnitten.

Warum sind hochwertige Zutaten so wichtig?

Weil sie sich direkt auf den Geschmack und die Beschaffenheit des Gerichts auswirken. Frische Eier machen den Teig reichhaltig und geschmackvoll und helfen, die Zutaten zu binden. Ob 00-Mehl, kräftiges Brotmehl, Vollkornmehl oder Semola (Hartweizengrieß) – jede Sorte hat ihre eigenen Eigenschaften. Ein Teig aus 00-Mehl ist weicher und zarter und eignet sich super für Ravioli oder Lasagne. Teig aus Grieß und Wasser ist fester und behält beim Kochen seine Form, ideal für Spaghetti, Fettuccine oder Orecchiette.

Und wie kocht man Pasta am besten?

Frische Nudeln kocht man nur einige Minuten lang, bis sie weich sind, aber noch einen leichten Biss haben – sie also „al dente“ sind. Als Faustregel gilt: 100 g Nudeln auf 1 Liter Wasser. Salz für die Würze darf natürlich nicht fehlen. Gelegentlich umrühren, damit die Nudeln nicht kleben. Vorm Abgießen etwas Nudelwasser aufheben, es wird zu der Sauce gegeben, in der die Pasta geschwenkt wird.



Köstliche Kunst

Robertas Pasta ist nicht nur unwiderstehlich, man kann ihre Kunst auch selbst in Kursen rund um Tortelloni und Co. bei ihr erlernen



Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept?

Orecchiette alle Cime di Rapa. Dieses Gericht hat aus mehreren Gründen einen besonderen Platz in meinem Herzen: Erstens ist es der Inbegriff meiner apulischen Herkunft und erinnert mich an bunte Familientreffen und gemeinsame Mahlzeiten, die ich sehr schätze. Zweitens sind die Aromen unwiderstehlich. Der leicht bittere Geschmack des Stängelkohls ergänzt sich einfach perfekt mit dem in Knoblauch eingelegten Olivenöl und dem Hauch von Chiliflocken.

Klingt lecker! Aber nicht all ihre Kreationen sind so traditionell. Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?

Von überall her! Sei es von der Saison oder meinen Reisen. Das Probieren von Gerichten aus aller Welt ist so inspirierend. Ich habe aus anderen Kulturen so viel über Aromen, Techniken und Formen gelernt. Auch das Spiel mit unterschiedlichen Nudelformen und -farben macht mir Spaß. Ich liebe es, der Pasta einen Hauch Farbe zu verleihen. Der kann von Früchten, Nüssen, frischen Kräutern kommen, aber auch von ungewöhnlicheren Zutaten wie Avocado.

Bunt & ausgefallen - ist das der neue Pasta-Trend?

Auf jeden Fall! In der Welt der Pasta wird mit natürlichen Farben aus Kräutern und Gemüse gefärbt, mit alternativen Mehlsorten experimentiert, um eine noch differenziertere Textur zu erreichen. Es werden immer originellere Formen, Füllungen und Geschmackskombinationen erschaffen. Und auch das Angebot an glutenfreier und veganer Pasta wächst stetig.

Interview: Katrin Hummel 



SCHNELL UND EASY

PARMESAN

Entdecken Sie hier vier raffinierte Blitz-Ideen, alle supersimpel aus nur wenigen Zutaten zubereitet. Plus: spannende Facts über den italienischen Käse-Liebling

PICCATA MILANESE

FÜR 3 PORTIONEN

6 kleine Kalbsschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Eier mit 50 g fein geriebenem Parmesan verquirlen. 2 EL Mehl in einen tiefen Teller geben. Schnitzel darin wenden, dann durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen. Eine Pfanne mit reichlich Pflanzenöl erhitzen, Schnitzel darin goldbraun anbraten. Nach Belieben mit Zitronenscheiben und Tomatensalat servieren.



CHIPS

FÜR 1 BLECH

150 g Parmesan fein reiben. Mit 1 TL getrockneten italienischen Kräutern, ½ TL Chiliflocken und ½ TL Meersalz vermengen. Mischung nach Belieben als Platte oder in kleinen Kreisen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen bei 180 Grad in ca. 8 Minuten knusprig backen. Die Chips abkühlen lassen und evtl. in große Stücke brechen.

ZUCCHINI-STICKS

FÜR 4 PORTIONEN

2 Zucchini putzen und in 1 cm dicke Stifte schneiden. 2 Eier verquirlen, salzen. 4 EL Panko-Mehl mit 2–3 EL fein geriebenem Parmesan mischen. Zucchini-Stifte durch das Ei ziehen, dann im Panko-Parmesan-Mix wenden. Sticks im Ofen bei 200 Grad 25–30 Minuten backen oder in heißem Öl knusprig frittieren. Dazu passt ein Joghurt-Kräuter-Dip.



ZWIEBEL-SUPPE

FÜR 4 PORTIONEN

Hälfte von 1 Rolle Blätterteig mit 50 g ger. Parmesan bestreuen. Andere Teighälfte darüber klappen. Teig in 2–3 cm breite Streifen schneiden, eindrehen, auf Blech mit Backpapier legen. Stangen mit 1 EL ger.

Parmesan bestreuen, im Ofen bei 200 Grad 15 Minuten backen. 800 g Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, in 2 EL Öl anbraten. 1 TL Zucker, 1 EL Thymian, Salz und Pfeffer zugeben. Alles mit 6 cl Cognac und 150 ml Weißwein ablöschen. 1 l Brühe angießen und die Suppe 15 Minuten köcheln lassen. Mit 2–3 EL ger. Parmesan bestreuen und mit Käsestangen servieren.

PARMIGIANO REGGIANO: EIN SCHATZ AUS BELLA ITALIA

Im cremigen Risotto, auf Pasta-Gerichten oder mit Ciabatta und Oliven zu einem Glas Wein: Parmesan ist ein unerlässlicher Begleiter in unserer Küche. Parmigiano Reggiano, der echte Parmesan, unterliegt strengen Qualitätsstandards. Er wird ausschließlich in den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna und Mantua aus nur drei Zutaten hergestellt: Rohmilch, Salz und Lab. Die Kühe, von denen die Milch stammt, werden nur mit Gras und Heu gefüttert. Der Hartkäse sollte im Kühlschrank, eingewickelt in ein Küchentuch oder Butterpapier, aufbewahrt werden. Doch bevor Parmesan auf dem Markt und in unserem Einkaufskorb landet, muss er mindestens ein Jahr reifen.

Nuovo

Den Zusatz trägt junger Parmesan mit einer Reifezeit von 12 Monaten. Sein Aroma ist mild, mit zunehmender Reife wird es intensiver und würziger.

Vecchio

24 Monate reift der Käse mit der Bezeichnung. Er verliert mit der Zeit Flüssigkeit, die Struktur wird nun immer fester.

Stravecchio

Ab 36 Monaten darf sich Parmesan so nennen, ab 48 Monaten „Stravecchione“. Selten findet man Parmesan „Extra Stravecchione“, er hat ganze 6 Jahre Reifezeit hinter sich.



DAS GUTE ZELEBRIEREN

Gebackene Conchiglioni mit Salsiccia, handgerollte Lombrichelli mit Pancetta oder elegante Handkerchief-Pasta mit Fleischbällchen: Wir haben für Sie die besten Kreationen gesammelt – inspiriert von Klassikern aus der kleinen Trattoria bis hin zu den neuesten Trends aus der Food-Szene





Scissor-Cut Noodles

Genial: Mit einer Schere werden vom Nudelteig Stücke abgeschnitten, die direkt in den Kochtopf fallen. Asiatische Aromen und knuspriger Schweinebauch bringen Schärfe ins Spiel.

REZEPT AUF SEITE 47



Linguine Carbonara mit Hackbällchen

So herrlich, wie sich die Käse-Eigelb-Creme um die Pasta schmiegt. Diesen italienischen Klassiker muss man einfach lieben – in allen Formen und Varianten!

REZEPT AUF SEITE 47

GRANDE AMORE

Gebackene Conchiglioni mit Salsiccia und Salbei

Die pikant gefüllten Muschelnudeln backen im Ofen als Auflauf in einer Parmesan-Kürbis-Béchamel goldbraun.

REZEPT AUF SEITE 48



Pasta bicolore

Schmeckt so köstlich mit Salsiccia, Steinpilzen und Champignons. Das Beste: Das Herstellen der Nudeln ist viel einfacher, als es auf den ersten Blick scheint. Unbedingt ausprobieren!

REZEPT AUF SEITE 48



ELEGANTER EYECATCHER

Handkerchief-Pasta in Geflügelbällchen-Sauce

Wie ein Taschentuch (die deutsche Übersetzung) liegt die schicke Pasta auf dem Teller. Eingefärbt wird der Teig ganz natürlich mit Roter Bete, blauem Anchan-Tee und gelber Kurkuma.

REZEPT AUF SEITE 48



Ravioli-Rollen mit Ricotta und Salbei

Aus etwa 30 cm langen, gefüllten Teigbahnen entsteht diese extravagante Kreation. Karamellierte Tomaten, krosser Speck und aufgeschäumte Butter ergänzen gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 50



SO KREATIV KOMBINIERT

Brezen-Gnocchi mit Schwarz- geräuchertem

Bergkäse, rustikales
Schweinefleisch und
Laugengebäck treffen
auf Rucola, Parmesan
und Olivenöl. Eine
bayerisch-italienische
Romanze, die bitte
niemals enden soll!

REZEPT AUF SEITE **50**



**Käse-Agnolotti
mit Pfefferbauch
& Radicchio**

Im Inneren verbirgt
sich eine harmonische
Komposition aus Salbei,
Honig, Zitrone und
Ziegenfrischkäse.

REZEPT AUF SEITE 51



NONNAS KLASSIKER



Spaghetti alla chitarra mit Spargel und Lamm

Hausgemacht auf einem gitarreähnlichen Gestell wird die Spezialität aus den Abruzzen dort noch heute traditionell als Sonntagsessen serviert.

REZEPT AUF SEITE 51



**Tagliatelle aus
schwarzem Reismehl
im Perlhuhnsugo**

Marsala, Kürbis, Lorbeer,
Rosmarin und Haselnüsse
schenken dem Geflügelragù
einen raffinierten Twist.

REZEPT AUF SEITE 52

PURER GENUSS

Gnocchi mit Wildschweinragout

Ein grandioses Gericht,
das uns in die sonnige
Toskana entführt. Das
zarte Ragout schmeckt
ebenso hervorragend mit
Pici oder Pappardelle.

REZEPT AUF SEITE **52**



BITTE MEHR
DAVON!



**Lombrichelli mit
Endivien-Haselnuss-Pesto**

Die grüne Sauce umschmeichelt die handgerollten Nudeln aus Mehl, Wasser und Salz. Knuspriger Pancetta und Nüsse geben einen angenehmen Biss.

REZEPT AUF SEITE 53

Pasta & Fleisch, die perfekte Kombi



Scissor-Cut Noodles

Bild auf Seite 35

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 1/2 Stunden
plus Warte-/Marinierzeit: über Nacht
Zutaten für 4 Portionen

3 Knoblauchzehen
50 g frischer Ingwer
2 Sternanis, Salz
1 kg Schweinebauch mit Haut
bzw. Schwarte (alternativ Fleisch aus
dem Schweinerücken)
3 EL Zucker, 4 EL Sojasauce
400 g Mehl (Farina Tipo 00;
italienisches Pasta-Mehl, stattdessen
kann man ersatzweise auch Mehl mit
der deutschen Typenbezeichnung
405 verwenden) und 1 TL Mehl
für die Sauce
1 kleine rote Paprikaschote
1 Bund Lauchzwiebeln
1/2 Bund Koriander
2 EL Öl („neutrales“ Sonnenblumen-
bzw. Rapsöl oder nussiges Sesamöl)
60 ml Reissessig
100 ml Sake (Reiswein)
Pfeffer, 400 g Paksoi
nach Belieben ein paar geröstete
rote Chilischoten in Öl (gibt es im
Glas im Asienladen)

1 Am Vortag 2 Knoblauchzehen abziehen
und fein würfeln. 30 g Ingwer schälen und
fein hacken oder auf einer Reibe fein ras-
peln. Die Anissterne mit gehacktem Knob-
lauch sowie den Ingwer raspeln, 1 TL Salz
und 1 l Wasser in einem Topf verrühren.
Den Schweinebauch dazugeben und im Sud
bei kleiner Hitze 60 Minuten kochen lassen.

2 Dann das Fleisch aus dem Sud heben.
3 EL vom Kochsud abnehmen und mit
1 EL Zucker sowie der Sojasauce verrühren.
Die Mischung in einen großen Gefrierbeutel
füllen. Den Schweinebauch dazugeben
und im verschlossenen Beutel über Nacht
kalt gestellt marinieren lassen.

3 Am Folgetag das Mehl mit 200 ml Wasser
und etwas Salz verkneten, bis ein glatter
Teig entsteht. Den Teig zur Kugel formen,
in Frischhaltefolie einwickeln und für rund
30 Minuten ruhen lassen.

4 Für die Sauce die übrige Knoblauchzehe
abziehen, klein würfeln. Übrigen Ingwer
(20 g) schälen und fein reiben. Die Paprika-
schote und die Lauchzwiebeln waschen,
putzen und beides klein schneiden.
Koriander waschen, samt der zarten Stiele
klein hacken. Paprika- und Lauchzwiebel-
stücke mit dem restlichen Knoblauch sowie
dem übrigen Ingwer in 1 EL Öl anbraten.

5 Mit dem restlichen Zucker (2 EL)
bestreuen und karamellisieren lassen. Nun
1 TL Mehl darüberstäuben und unter Rühren
kurz mit andünsten. Das Ganze mit Essig
und Sake ablöschen und aufkochen lassen.
Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Inzwischen den Backofen auf 200 Grad
Ober-/Unterhitze vorheizen.

6 Paksoi waschen, putzen, in nicht zu große
Spalten bzw. Stücke schneiden. Übriges Öl
(1 EL) in einer Pfanne erhitzen, den Paksoi
darin unter Rühren ca. 4 Minuten braten.

7 Den Schweinebauch aus der Marinade
nehmen und im vorgeheizten Ofen in
ca. 35 Minuten kross braten. Dabei immer
wieder mit etwas Marinade einpinseln.

8 Den Nudelteig aus der Folie wickeln.
In einem großen Topf ca. 1,5 l Wasser zum
Kochen bringen, salzen (siehe auch
die Info rechts am Seitenrand).

9 Mit Hilfe einer Schere (siehe dazu den
Tipp unter dem Rezept) den Teig in lange,
feine Streifen schneiden und direkt ins Koch-
wasser fallen lassen (Achtung, das kochende
Wasser spritzt dabei hoch, also vorsichtig
arbeiten!). Nudeln in ca. 4 Minuten garen.
Kochwasser abgießen, Nudeln abtropfen
lassen und mit Sauce, Paksoi und Koriander
mischen. Auf Tellern anrichten und nach
Belieben noch mit klein geschnittenen
gerösteten Chilis bestreuen. Fleisch auf-
schneiden, dazureichen und alles servieren.

Tipp: Etwas ungewöhnlich, aber überaus
praktisch – und vor allem, es geht absolut
fix, den Pasta-Teig mit einer Schere zu
schneiden. Daher heißt diese Pasta auch
„Scissor-Cut“ nach der speziellen Her-
stellungsweise. Zum Schneiden eignen sich
handelsübliche Küchenscharen, evtl. ölen Sie
die Schneideblätter noch etwas ein.



Linguine Carbonara mit Hackbällchen

Bild auf Seite 36 links oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1 Knoblauchzehe
300 g Schweinehackfleisch
Salz, Pfeffer
100 g geräucherter Speck in
dünnen Scheiben
400 g Linguine
2 EL Olivenöl
1 grüne Chilischote (oder Peperoni)
60 g Parmesan
4 Eigelb
2 TL Fenchelsamen

1 Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit
dem Hackfleisch verkneten und die Masse
mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der
Masse kleine Kugeln formen. Die Speck-
scheiben bei Bedarf längs halbieren und die
Hackbällchen damit umwickeln.

2 Die Nudeln nach Packungsangabe garen.
Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen
und die Fleischbällchen darin rundum
6–7 Minuten anbraten.

3 Chili putzen, in feine Ringe schneiden.
Parmesan fein reiben und mit den Eigelben
in einer großen Schüssel verrühren. Pasta
abgießen, dabei 1 Tasse vom Kochwasser
auffangen. Nudeln zusammen mit 1/2 Tasse
Kochwasser zur Eigelbmischung in die
Schüssel geben, alles rasch vermengen. Bei
Bedarf noch mehr Kochwasser hinzufügen.

4 Pasta zusammen mit den Fleischbällchen
auf Tellern anrichten. Mit Chiliringen und
Fenchelsamen bestreuen, sofort servieren.

Variante: Anstatt Hackfleisch das Brät
von Bratwürsten, von italienischer Salsiccia
(gibt es auch mit Fenchelsamen darin)
oder auch von Sucuk (türkischer Rind-
fleischwurst mit Knoblauch) verwenden.

Kochsalz und Salzblüten

Darüber, wie
salzig Nudel-
kochwasser sein
soll, gehen die
Meinungen aus-
einander. Viele
schwören da-
rauf, dass es
fast schon über-
salzen sein
müsse, um Pasta
den perfekten
Geschmack zu
verleihen. Fest
steht jedenfalls,
dass sich für
das Kochwasser
ganz normales
Speisesalz
empfeht, allen-
falls noch gro-
bes Meersalz.
Viel zu schade,
sie ins Wasser
zu streuen, sind
dagegen die
Salzblüten, die
als „Fleur de Sel
der Alpen“ neu
auf den Markt
kamen (von Bad
Reichenhaller).
Diese hand-
geschöpften
Kristalle eignen
sich allerdings
ideal als Finger-
salz fürs Braten-
fleisch dazu.

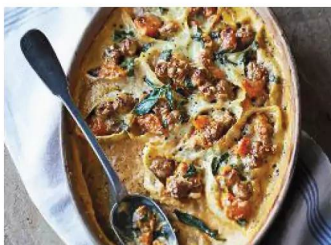


Passende
Weine finden Sie
auf S. 62/63

Italienische Soulfood-Küche trifft hier

Spezialität Salsiccia

Eigentlich bedeutet dieses Wort im Italienischen ja einfach nur „Wurst“. Dennoch verbinden wir mit dem Begriff stets eine ganz besondere Wurst. Salsicce (so der Plural) sind grobe Bratwürste, die meist aus Schweinefleisch hergestellt und mit diversen Gewürzen wie z. B. Fenchelsamen und Knoblauch in Naturdärme gefüllt werden. Rohe Salsiccia muss gebraten oder gegrillt werden. Im Süden Italiens gibt es allerdings auch Salsiccia-Sorten, die mehr an Salami erinnern als an Bratwurst. Sie sind oft besonders pikant und können auch roh gegessen werden.



Gebackene Conchiglioni mit Salsiccia und Salbei

Bild auf Seite 36 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

750 g Butternut-Kürbisfruchtfleisch
3 EL Olivenöl, Salz
1 Handvoll zarte Salbeiblättchen
500 g italienische Salsiccia-Wurst (siehe auch die Info links), Pfeffer
350 g Conchiglioni (Muschelnudeln)
50 g Butter, 50 g Mehl
750 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss
50 g geriebener Parmesan
100 g Fontina (Rohmilchkäse aus dem italienischen Aosta-Tal)

- 1 Kürbisfleisch würfeln und in einer Pfanne in 2 EL Öl in ca. 10 Minuten weich dünsten. Kürbis leicht salzen, aus der Pfanne nehmen und die Hälfte davon fein pürieren.
- 2 Salbei waschen, grob zerzupfen. Wurstbrät aus der Pelle drücken, in kleine Stücke teilen und im übrigen Öl (1 EL) 4–5 Minuten anbraten. Salbei und Kürbiswürfel zugeben, mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.
- 3 Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe sehr bissfest garen. Abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen.
- 4 Inzwischen Butter in einem Topf erhitzen. Mehl einstreuen, kurz anrösten, unter Rühren mit der Milch aufgießen. Sauce 5–6 Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann mit Salz und etwas Muskat würzen. Kürbispüree und ca. 30 g Parmesan untermischen.
- 5 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 2–3 EL der Kürbissauce zur Salsiccia-Mischung geben. Übrige Sauce in eine ovale Auflaufform (ca. 20x35 cm) füllen. Muschelnudeln jeweils mit etwas Salsiccia-Mischung befüllen, in die Sauce setzen. Mit übrigem Parmesan und geriebenem Fontina bestreuen und im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen.



Pasta bicolore

Bild auf Seite 37

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl (Type 405), 4 Eier (Gr. M)
Salz, 3 EL Tomatenmark
Hartweizengrieß zum Arbeiten
ca. 150 g Salsiccia (siehe links)
3 Lauchzwiebeln (nur der weiße Teil)
200 g Steinpilze, 300 g Champignons
4 EL Olivenöl, Pfeffer
50 ml Weißwein
Petersilie zum Garnieren

- 1 Für die Pasta 200 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser einarbeiten. Übriges Mehl (200 g) mit 2 Eiern, 1 Prise Salz und dem Tomatenmark verkneten; bei Bedarf etwas Wasser einarbeiten. Die Teige separat in Folie gewickelt 1 Stunde kühlen.
- 2 Teige getrennt auf einer mit Hartweizengrieß bestreuten Arbeitsfläche zu dünnen Rechtecken ausrollen. Teige aufeinanderlegen, leicht andrücken und nun in 3–4 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 2 gegenüberliegende Ecken der Teigquadrate zusammendrücken, dann die beiden anderen Teigecken zusammenführen, andrücken.
- 3 Wurstbrät aus der Pelle drücken, in kleine Stücke zupfen. Lauchzwiebeln putzen, fein hacken. Pilze putzen, in kleinere Stücke oder Scheiben schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Wurst darin 3–4 Minuten anbraten. Lauchzwiebeln und Pilze zugeben, 3–4 Minuten mitbraten. Das Ganze salzen, pfeffern und mit Weißwein ablöschen.
- 4 Die Pasta in reichlich Salzwasser etwa 3 Minuten garen. Abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Pasta in die Pfanne zur Pilzmischung geben. Ein wenig Kochwasser hinzufügen und alles durchschwenken. Pasta auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.



Handkerchief-Pasta in Geflügelbällchen-Sauce

Bild auf Seite 38/39

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
plus Warte-/Ruhezzeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Nudelmaschine

FÜR DIE PASTA

1 EL Blue-Flower-Teeblüten (als Anchan-Tee oder „Butterfly Pea Flower“-Tee im Asienladen oder online), Salz, 1 TL Rote-Bete-Pulver
1 TL gemahlene Kurkuma

500 g Semola (italien. Hartweizenmehl mit hohem Kleberanteil)
und etwas Semola zum Arbeiten
FÜR SAUCE UND BÄLLCHEN

500 g Hähnchenbrustfilet
2 Knoblauchzehen
1 Bund Koriander
40 g Ingwer, 1 rote Chilischote
2 Eiweiß, 1 TL abgeriebene Bio-Limettenrinde, Salz, Pfeffer
4 EL Erdnussöl
1 gelbe Paprikaschote, 3 Schalotten
1 TL Mehl, 200 ml Geflügelfond
300 g Blattspinat
4 EL Yuzu- oder Limettensaft
150 ml Kokosmilch
2 Bund Lauchzwiebeln (thailändische) Fischeis

- 1 Die Teeblüten in 200 ml Wasser mit etwas Salz aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Den blau gefärbten Tee durch ein Sieb passieren, 125 ml davon abmessen, abkühlen lassen. Rote-Bete-Pulver mit 65 ml Wasser und 1 Prise Salz verrühren. Kurkuma-Pulver mit etwas Salz und 65 ml Wasser verrühren.
- 2 Den blauen Tee mit 250 g Semola zu einem glatten Teig verkneten. Je 125 g Semola mit Rote-Bete- sowie mit Kurkumawasser verkneten. Alle 3 Teige sollten geschmeidig sein und nicht mehr kleben; evtl. noch etwas Semola zugeben. Teige getrennt in Folie wickeln, 30 Minuten quellen lassen.

auf Eleganz mit asiatischer Note

3 Blauen Teig in der Pasta-Maschine auf der breitesten Stufe ausrollen und einmal über die kurze Seite falten, sodass ein dicker Teigstreifen entsteht. Gelben und roten Teig nacheinander jeweils sehr dünn ausrollen. Blauen Teig mit wenig Wasser bestreichen, einen Streifen gelben und roten Teig darauf legen. Überstehende Teigreste abschneiden.

4 Nun das Teigpäckchen quer in 3 gleiche Teile zerschneiden. Oberfläche eines Teigstücks leicht anfeuchten, mit einem zweiten Teigstück bedecken. Übriges Teigstück auf das leicht angefeuchtete zweite Teigstück legen. Das entstandene Teigpaket (es sollte 3–4 cm hoch sein) in der Mitte durchschneiden, dann aufeinandersetzen (unteren Teig wieder leicht befeuchten). Den Teigblock gut zusammendrücken, in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

5 Dann den Teig in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und jede mithilfe der Maschine zu dünnen Rechtecken ausrollen. Die Ränder evtl. begradigen (was Sie aus den Teigresten machen können, siehe Tipp rechts). Die gestreiften Teigstücke auf wenig Semola

ablegen und zudecken. Oder die Teigbahnen ausgebreitet bis zur Verwendung einfrieren.

6 Für die Sauce das Fleisch fein schneiden (oder im Mixer klein hacken). Knoblauch abziehen, würfeln. Koriander waschen und die Hälfte davon (samt der Stiele) fein hacken. Ingwer schälen, raspeln. Ingwersaft auspressen, zum Hähnchenhack geben. Chili entkernen, fein würfeln. Eiweiß, Fleisch, gehackten Koriander, Hälfte Knoblauch, Chili und Limettenschale verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung zu 16–20 Bällchen formen und diese in einer großen Pfanne in 2 EL Öl rundherum anbraten. Bällchen aus der Pfanne nehmen, warm halten.

7 Paprikaschote halbieren, entkernen, abbrausen und fein würfeln. Schalotten abziehen, in Spalten schneiden und mit dem übrigen Knoblauch und den Paprikawürfeln in der Pfanne anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, den Geflügelfond angießen und etwas einkochen lassen.

8 Spinat waschen, putzen, grob hacken. Zitrusaft und Kokosmilch in die Pfanne gießen und etwas einkochen lassen. Lauch-

zwiebeln waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Spinat im übrigen Öl (2 EL) anbraten. Die Geflügelbällchen in die Sauce legen und darin erwärmen. Lauchzwiebeln und Spinat unterheben und das Ganze mit Fischesauce, Pfeffer und Salz abschmecken.

9 In einem großen Topf 2 l Salzwasser aufkochen, die Pasta-Streifen darin nacheinander ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Geflügelbällchen-Sauce auf Tellern anrichten. Pasta herausheben, etwas abtropfen lassen, auf der Sauce anrichten.

Mit restlichem Koriander bestreuen.

Tipp: Wenn Teigreste entstehen, diese zusammendrücken, noch mal dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden.

Daher der Name: Handkerchief ist der englische Name für Taschentuch. Und in der Tat sehen diese hauchdünnen Nudelstreifen mit ihrem bunten Streifenmuster aus wie elegante Taschentücher aus feinem Seidenstoff.

Fannytastisch, wie einfach Flammkuchen plötzlich geht.



Fannytastisch einfach!

mit 100 %
Dinkel



Duftender Speck, zartes Lammhack,

Schwarzgeräuchertes

Das verleiht den Brezen-Gnocchi (Rezept rechts) seinen unvergleichlichen Geschmack. Zu finden ist es vorwiegend in Bayern, Österreich und Südtirol. Wie es der Begriff schon ausdrückt, handelt es sich hierbei um Fleisch, das durch einen Räucherprozess eine extrem dunkle Farbe annimmt. Dafür hängt man Bauchspeck, Schinkenspeck, aber auch Wurst in den Rauch von einheimischen Hölzern. Das Schwarzgeräuchern findet bei Temperaturen um 25 Grad statt und kann durchaus mehrere Wochen dauern, bis die gewünschte Aromatik – und auch Haltbarkeit – erreicht sind.



Ravioli-Rollen mit Ricotta und Salbei

Bild auf Seite 40

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 85 Minuten
plus Ruhe-/Wartezeit: 60 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit Lochtülle, evtl. Nudelmaschine

300 g Weizenmehl (Farina Tipo 00; italienisches Pasta-Mehl; ersatzweise Mehl Type 405) und etwas Mehl zum Arbeiten
3 Eier (Größe M), Salz
FÜR DIE FÜLLUNG
200 g Ricotta

60 g geriebener Parmesan, Salz Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
AUSSERDEM

2–3 Schalotten, 3 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl, 1 Bund Salbei evtl. etwas Mehl
180 ml Weißwein, 200 g Kirschtomaten, 2 EL brauner Zucker
Salz, 50 g Tiroler Speck
100 g Butter, Pfeffer
ca. 30 g Ricotta salata (siehe auch die Info unter dem Rezept)

- 1 Mehl, Eier, 2–4 EL Wasser und etwas Salz verkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist, aber nicht mehr klebrig. Gegebenenfalls noch etwas Mehl bzw. Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten ruhen lassen.
- 2 Für die Füllung Ricotta und Parmesan verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
- 3 Den Nudelteig portionsweise zu dünnen Bahnen ausrollen (ca. 9 cm breit, geht am besten mit einer Nudelmaschine) und die Ränder begradigen (gern mit einem Wellenrandrädchen). Die Teigbahnen in 4–6 lange Stücke (mit etwa 30 cm) schneiden.

4 Teigbahnen dünn mit Wasser bestreichen. Die Füllung als langen Streifen jeweils auf dem unteren Teigdrittel verteilen bzw. aufspritzen. Dann den Teig so darüberklappen, dass der obere Rand frei bleibt. Die Teignaht jeweils gut zusammendrücken. Die Enden (evtl. mit dem Wellenrad) etwas abrunden und ebenfalls gut zusammendrücken.

5 Jedes Teigband nun umdrehen, dünn mit Wasser bestreichen und einrollen (sodass die Seite mit der Naht nun außen ist). Das Ende jeweils gut an- bzw. zusammendrücken und die so entstandenen Ravioli-Rollen auf wenig Semola aufstellen. Die Nudelrollen nach Belieben zugedeckt bis zur Verwendung einfrieren oder sofort weiterverarbeiten.

6 Schalotten und Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblättchen evtl. in etwas Mehl wenden und im heißen Öl kross ausbraten. Salbei aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotten- und Knoblauchscheiben im Bratöl goldbraun rösten. Den Wein in die Pfanne gießen, Sauce aufkochen lassen.

7 Tomaten waschen, halbieren, mit 3 EL Öl mischen. Auf ein Backblech legen und mit Zucker und Salz bestreuen. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten die Tomaten unter dem heißen Backofengrill karamellisieren.

8 In einem großen Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Die Pasta-Rollen (frisch oder gefroren) vorsichtig in das siedende Wasser gleiten lassen und darin in ca. 10 Minuten (gefroren ca. 15 Minuten) garen; das Wasser soll nun aber nicht mehr sprudelnd kochen.

9 Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden und im übrigen Olivenöl (1 EL) kross ausbraten. Speck herausheben, abtropfen lassen. Nun die Butter in der Speckpfanne aufschäumen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10 Pasta-Rollen auf Teller verteilen, mit Sauce, Bratbutter, Ofentomaten sowie den Speckstreifen anrichten. Mit gehobelter Ricotta salata und den Salbeiblättchen bestreuen, servieren.

Info: Ricotta salata, das heißt übersetzt „gesalzener Ricotta“. Dieser mild-salzige italienische Frischkäse wird meist aus Schafsmilch hergestellt, er reift bis zu 30 Tage. Dann ist seine Konsistenz so fest, dass man ihn reiben kann. Sie bekommen keinen Ricotta salata? Dann verwenden Sie stattdessen Pecorino oder Parmesan.



Brezen-Gnocchi mit Schwarzgeräuchertem

Bild auf Seite 41

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

350 g Laugenstangen oder -brezeln
150 ml Milch, 3 Eier (Größe M)
150 g Bergkäse, Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
evtl. noch ca. 1 EL Weißbrot- bzw. Semmelbrösel, 2 Handvoll Rucola
2 rote Zwiebeln, 2 EL Butter
120 g Schwarzgeräuchertes (in dünnen Scheiben bzw. mundgerechten Stücken; siehe auch Info ganz links)
2 EL geriebener Parmesan
etwas Olivenöl zum Beträufeln

- 1 Das Laugengebäck klein würfeln, in eine Schüssel füllen. Milch erhitzen und darüber gießen. Eier aufschlagen, dazugeben. Alles gut durchrühren und die Masse für ca. 20 Minuten ziehen bzw. quellen lassen.
- 2 Käse fein reiben, mit der Brotmasse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Falls die Masse zu feucht ist, noch Brösel unterarbeiten. Aus der Masse Rollen formen (Ø ca. 3 cm) und diese in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann zu Kugeln rollen und diese zu Gnocchi formen (mit einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken).
- 3 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Gnocchi darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 4 Inzwischen Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Fleisch darin kurz anbraten. Gnocchi aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und dazugeben. Kurz mit anbraten.
- 5 Rucola hinzufügen und bei Bedarf noch etwas Kochwasser angießen. Mit Pfeffer übermahlen und in tiefen Tellern anrichten. Gnocchi mit Parmesan bestreuen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.

die punkten mit viel Aroma



Käse-Agnolotti mit Pfefferbauch & Radicchio

Bild auf Seite 42

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

375 g Mehl und Mehl zum Arbeiten

3 Eier und 1 Eigelb (Eier: Größe M)

1–2 EL Olivenöl, Salz

2 Stängel Salbei

200 g Ziegenfrischkäse, 1 TL Honig

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft

(weißer) Pfeffer, 1 Prise Chiliflocken

100 g Radicchio

80 g Pfefferfleisch (von grobem Pfeffer umhüllter Schweinebauch in dünnen Scheiben), 1 EL Butter

1 Mehl, 3 Eier, Öl und 1 TL Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl zugeben. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Salbeiblätter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Ziegenkäse, 1 Eigelb, Honig, Zitronenabrieb sowie -saft mischen. Füllung mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken würzen.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu dünnen, breiten Streifen ausrollen. Je 1–2 TL Füllung mit etwas Abstand auf den Teighbahnen verteilen, dann den Teig darüberklappen. Teig um die Füllung herum andrücken. Teig in Quadrate (ca. 5 cm) schneiden (evtl. mit einem gewellten Teigrad). Die Spitzen der gefüllten Pasta zusammenführen, festdrücken. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Agnolotti in ca. 5 Minuten darin garen.

4 Inzwischen Radicchio waschen, trocken schütteln und wie den Pfefferbauch in feine Streifen schneiden. Beides in einer großen Pfanne in der Butter 2–3 Minuten anbraten.

5 Pasta abgießen, abtropfen lassen, in die Pfanne geben. Durchschwenken, evtl. mit mehr Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten.



Spaghetti alla chitarra mit Spargel und Lamm

Bild auf Seite 43

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

plus Warte-/Kochzeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Nudelmaschine; Nudelholz und Chitarra (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept; ersatzweise Pasta-Roller oder Spaghetti-Aufsatz für die Nudelmaschine)

FÜR DEN TEIG

150 g Hartweizenmehl (heißt auf Italienisch „Semola di grano duro“)

150 g Mehl (Type 405) und etwas

Mehl zum Arbeiten

1 TL Salz

3 Eier (Größe M)

FÜR DAS RAGÙ

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen

2 Möhren

1 Stange Staudensellerie

4 EL Olivenöl

500 g Lammhackfleisch

Salz, 2 EL gehackter Oregano

150 ml Rotwein

2 Zweige Rosmarin

400 g stückige Tomaten (Dose)

1 EL Tomatenmark, Pfeffer

350 g grüner Spargel

1 Für den Teig beide Mehle und das Salz in einer Schüssel mischen und mittig eine Mulde hineindrücken. Die Eier verquirlen und in die Mehlmulde geben. Nach und nach mit dem Mehl vom Rand vermengen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein wenig Wasser einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen für das Ragù Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhren sowie Sellerie putzen, schälen und beides in feine Würfel schneiden.

mal ehrlich.

RÖSLE

SINCE 1888



SILENCE® PRO SERIE



Genusswerkzeuge aus dem Allgäu

www.roesle.com

Pesto, Ragout und würziger Sugo,

Was ist Xanthan?

Dieses natürliche Geliermittel wird zum Binden sowie Andicken verwendet. Auch beim Backen bietet sich das geschmacklose vegane sowie glutenfreie Pulver an, denn damit erreicht man eine angenehmere Teigkonsistenz. Xanthan (auch Xanthan Gum genannt) in Lebensmittelqualität bekommen Sie im Drogeriemarkt, Reformhaus oder online (z.B. über www.glutenfreigenies.de). In unserem Rezept rechts lässt es sich evtl. durch 1 TL Stärkemehl ersetzen – oder Sie lassen es ersatzlos weg. Dann wird die Pasta gegebenenfalls etwas bröseliger.

3 In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Das Hackfleisch darin krümelig braten und bräunen. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen. Das übrige Olivenöl (2 EL) im Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Sellerie darin kurz anbraten und mit Salz und Oregano würzen. Alles mit 100 ml Rotwein ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

4 Hackfleisch, Rosmarin, den übrigen Rotwein (50 ml), die stückigen Tomaten, das Tomatenmark sowie 100 ml Wasser hinzufügen. Alles vermengen, mit etwas Pfeffer würzen und das Ragù bei kleiner Hitze ca. 75 Minuten köcheln lassen.

5 Inzwischen den Teig portionsweise mit etwas Mehl bestäuben und mithilfe einer Nudelmaschine zu 2–3 mm dünnen Bahnen ausrollen. Die Teigbahnen auf die Chitarra legen und mit dem Wellholz darüberrollen. Alternativ die Teigbahnen mit einem Pasta-Roller zu Spaghetti schneiden. Die so entstandenen langen Nudeln auf einen Pasta-Ständer hängen (oder auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen) und kurz antrocknen lassen.

6 Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Die Spargelstangen schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und unter das Ragù mischen. Das Ganze weitere 5–10 Minuten köcheln lassen, bis der Spargel gar, aber nicht zu weich ist.

7 Die Pasta in einem Topf in reichlich kochendem Salzwasser 3–4 Minuten garen. Abgießen und dabei ein wenig vom Kochwasser auffangen. Nudeln mitsamt dem aufgefangenen Kochwasser unter das Ragù mischen. Mit Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken. Servieren.

Info: Chitarra heißt auf Italienisch soviel wie Gitarre. Für unsere Pasta verwenden wir natürlich nicht das Musikinstrument, sondern ein Gerät, auf dem man – wie bei einer Gitarre – viele Saiten zwischen zwei Bünde gespannt hat. Auf die Ansammlung von Drähten legt man eine dünne Pasta-Bahn. Mit einem Wellholz darüberrollen und der Teig wird durch die Chitarra-Saiten gedrückt, es entstehen lange, dünne Nudeln. Wer sich nun kein solches Gerät anschaffen will, der greift ersatzweise zu einem Pasta-Roller oder einem Spaghetti-Aufsatz für die Nudelmaschine.



Tagliatelle aus schwarzem Reismehl im Perlhuhnsugo

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden

plus Wartezeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Nudelmaschine

FÜR DEN TEIG

150 g Weizenmehl (Type 550) und

etwas Mehl zum Arbeiten

150 g schwarzes Reismehl (siehe dazu die Info unter dem Rezept)

100 g Buchweizenmehl

½ TL Xanthan (glutenfreies Bindemittel, evtl. online bestellen; siehe dazu auch die Info links)

Salz, 4 Eier (Größe M)

FÜR DAS PERLUHNRAGOUT

½ Perlhuhn (küchenfertig vorbereitet; am besten beim Geflügelhändler vorbestellen; ersatzweise stattdessen

½ Bio-Hühnchen verwenden)

4 EL Olivenöl, 100 ml Marsala

(sizilianischer Likörwein)

Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt, 2 Zweige Rosmarin

350 ml Geflügelbrühe

350 g Kürbisfruchtfleisch

50 ml Weißwein

AUSSERDEM

40 g geröstete Haselnusskerne

40 g Parmesan

½ Handvoll gemischte Kräuter

1 Für den Teig alle 3 Mehlsorten mit dem Xanthan und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Mittig eine Mulde eindrücken. Die Eier verquirlen, in die Mehlmulde gießen. Nach und nach die Eier mit dem Mehl vermengen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch ein wenig Wasser oder etwas Mehl einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Nudelteig portionsweise mit etwas Mehl bestäuben und mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen.

3 Die Teigbahnen mit dem entsprechenden Aufsatz oder mit einem Messer zu Tagliatelle schneiden. Die Nudeln auf einem bemehlten Brett ca. 2 Stunden antrocknen lassen.

4 Inzwischen für das Ragout den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Perlhuhn abbrausen, trocken tupfen und in Stücke teilen. In einem Bräter 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Perlhuhnenteile darin kräftig anbraten und bräunen, dann mit dem Marsala ablöschen. Mit Salz, Pfeffer würzen.

5 Knoblauch abziehen, die Zehe andrücken und zusammen mit dem Lorbeerblatt und 1 Rosmarinzwig in den Bräter legen. Die Brühe angießen. Den Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben und das Fleisch darin in 40–45 Minuten garen. Anschließend herausheben und abkühlen lassen.

6 Kürbis in kleine Würfel schneiden. Restliches Öl (2 EL) in einer Pfanne erhitzen, Kürbis darin kurz anbraten. Nudeln vom übrigen Rosmarinzwig abzupfen, hacken und zum Kürbis geben. Mit Weißwein sowie etwas Bratfond aus dem Bräter ablöschen und kurz köcheln lassen.

7 Inzwischen das Geflügelfleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Parmesan fein reiben. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin 2–3 Minuten garen.

8 Das Fleisch zur Kürbismischung geben, nur noch kurz erhitzen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Tagliatelle mit Ragout, aufgefangenem Kochwasser, jeweils der Hälfte der Kräuter sowie der Haselnüsse vermengen. Auf Tellern anrichten, mit übrigen Kräutern, Nüssen und Parmesan bestreuen. Servieren.

Info: Dieses dunkle Mehl stammt aus von Natur aus schwarzen Reiskörnern und ist – wie jedes reine Reisprodukt – glutenfrei (so wie auch das für diesen Nudelteig zusätzlich verwendete Buchweizenmehl). Schwarzer Reis wächst übrigens auch in Europa, so etwa im italienischen Piemont oder im österreichischen Burgenland. Man muss also nicht unbedingt auf Fernimporte aus Asien zurückgreifen, um den besonders nussigen Geschmack dieser Reisspezialität kosten zu können.

einfach so köstlich!



Gnocchi mit Wildschweinragout

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen

1 kg Wildschweinkeule (mit Knochen, grob gewürfelt), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Möhre, 1 Selleriestange
1 EL Olivenöl, 150 ml Rinderbrühe
400 ml trockener Weißwein
750 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
75 g Weizengrieß, 4 EL flüssige Butter
2 Eigelb, Salz, 2 Tomaten
2 EL gehackte Kräuter (z.B. Thymian und Rosmarin), 2 TL Zitronensaft
Pfeffer, 60 g geriebener Parmesan

1 Fleisch trocken tupfen. Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Sellerie schälen bzw. putzen, alles fein würfeln. Fleisch samt Knochen in einem Topf in Öl kräftig anbraten. Gemüse zufügen, mitrösten. Brühe und 200 ml Wein angießen, alles zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren ca. 1 ½ Stunden schmoren. Übrigen Wein nach und nach angießen.

2 Kartoffeln mit Schale in einem Topf in wenig Wasser zugedeckt in ca. 25 Minuten gar kochen. Abgießen, im Topf ausdampfen lassen. Pellenn, noch heiß durch die Presse in eine Schüssel drücken. Etwas abgekühlt mit Mehl, Grieß, Butter, Eigelben, etwas Salz zügig zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Auf bemehlter Fläche zu fingerdicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi 15 Minuten ruhen lassen.

3 Tomaten heiß überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln. Fleischstücke aus der Sauce heben, von den Knochen lösen und kleiner schneiden bzw. zerzupfen. Sauce durch ein Sieb passieren, Tomaten, Fleisch, Kräuter zugeben. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken.

4 Gnocchi in Salzwasser in ca. 5 Minuten leicht siedend garen. Herausheben und gut abgetropft mit dem Ragout anrichten. Parmesan darüberstreuen und servieren.



Lombrichelli mit Endivien-Haselnuss-Pesto

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
plus Wartezeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

Salz, 400 g Mehl (Type 405)
etwas Öl zum Bestreichen
ca. 150 g Maismehl zum Arbeiten
1 Knoblauchzehe, 100 g Pancetta
100 g Endivien Salat
3 Stiele Oregano, 1 Handvoll glatte Petersilie, 90 g geröstete Haselnusskerne, 60 g geriebener Pecorino
1–2 getrocknete Peperoncini bzw. Chilischoten, 80 ml Olivenöl, Pfeffer

1 Für die Pasta 150 ml lauwarmes Wasser mit 1 TL Salz verrühren. Nach und nach unter das Mehl rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Evtl. mehr Wasser zufügen. Teig zur Kugel formen, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Fingerdick ausrollen, leicht mit Öl bepinseln. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.

2 Arbeitsfläche mit Maismehl bestreuen. Teig darauf noch dünner ausrollen, in ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Teigstreifen von Hand zu ca. 4 mm dicken, 10–12 cm langen Nudeln rollen. Mit reichlich Maismehl bestäuben und mit etwas Abstand nebeneinander auf ein mit Maismehl bestreutes Brett legen. Antrocknen lassen.

3 Knoblauch andrücken. Pancetta klein schneiden, mit Knoblauch in Pfanne knusprig braten. Herausnehmen. Salat putzen, in Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, gut ausdrücken, hacken. In der Pfanne im Bratfett kurz anbraten und herausnehmen. Kräuter hacken. Mit ⅓ Nüssen, Pecorino, Peperoncini und 50 ml Öl in einen Mixbecher geben. Alles fein mixen, dabei übriges Öl (30 ml) dazugießen. Zuletzt Salat untermixen. Pesto salzen und pfeffern.

4 Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen. Abgießen, mit Pesto mischen. Auf Tellern anrichten, mit Pancetta und restlichen Nüssen bestreut servieren.



FEINE PASTA SELBER MACHEN

Dünn ausgerollte goldgelbe Teigbahnen sind die beste Basis für hausgemachte Kreationen

Nudelteig-Grundrezept

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Teig-Ruhezeit: mind. 2 Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen

300 g italienisches Weichweizenmehl („Farina Tipo 00“; ersatzweise Mehl Type 550)
200 g Weizenmehl (Type 405)
sowie etwas Mehl zum Arbeiten
6 Eigelb und 1 Ei (Eier: Größe M)
30 ml Olivenöl, 10–15 g Salz

1 Beide Mehlsorten, Eigelbe, Ei, Olivenöl und das Salz mit dem Knethaken in der Schüssel einer Küchenmaschine oder per Hand zu Pasta-Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu fest sein, gegebenenfalls noch ca. 2 EL Wasser einarbeiten. Den Teig auf der Arbeitsfläche mit den Händen noch mal gut durchkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

2 Teig halbieren (für eine kleinere Nudelmaschine evtl. vierteln), leicht bemehlen und mithilfe der Maschine (vorletzte Stufe ist ideal) dünn ausrollen. Die Teigbahnen auf etwas Mehl ablegen und je nach gewünschtem Rezept weiterverarbeiten (z.B. zu Bandnudeln, Ravioli). Die fertige Pasta in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen (Bandnudeln brauchen 2–3 Minuten).

Tipp: Reichlich Eigelb macht diesen Nudelteig so schön gelb. Eier weisen allerdings eine unterschiedliche Gelbtönung auf, daher kann die Farbe des Teiges von Mal zu Mal unterschiedlich ausfallen. Noch intensiveres Gelb erhält Pasta durch Safran. Dafür übergießen Sie 1–2 TL Safranfäden in einer kleinen Schüssel mit 2 EL kochendem Wasser. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Safranwasser mit den übrigen Zutaten verkneten.



„GENIESSEN BEDEUTET SICH ZU ERINNERN“

DIE SUCHE NACH DEM ULTIMATIVEN
GESCHMACKSERLEBNIS FÜHRT
STERNEKOCH **MARIO GAMBA** STETS
ZURÜCK IN DIE KÜCHE SEINER KINDHEIT



Fotos: Jelena Moro (2), Mario Gamba/Acquarello (2)

Mario Gamba

Sterne Koch und Küchenchef im Acquarello

Nach einer Karriere als Dolmetscher begann Mario Gamba in den besten Restaurants der Welt zu kochen. Zwölf Jahre verbrachte er an der Seite von Gourmetkoch Heinz Winkler im Tantris, 1994 eröffnete er schließlich sein eigenes Restaurant: das Acquarello, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Mehr unter www.acquarello.com

Er wurde 2015 mit dem „Falanghina del Sannio Chef Award“ als der beste italienische Küchenchef der Welt gekürt und sein Gourmetrestaurant, das prestigeträchtige Acquarello in München, gehört seit Jahrzehnten zu den Spitzenadressen in Europa. Mario Gamba ist eine Legende der Kochwelt. Doch wenn der Mann aus Bergamo eine Portion ligurische Pasta mit Bohnen und Kartoffeln anrichtet, liegen eine solche Aufrichtigkeit und pure Freude in den geübten Handgriffen, dass es beinahe so scheint, als täte er es zum allerersten Mal. Wir sprachen mit ihm über das Kochen, prominente Gäste und über die wohl bekannteste italienische Sauce überhaupt: Pesto.

Aus dem eigenen Herzen kochen

Vorsichtig platziert Mario Gamba eine dampfende weiße Terrine in der Mitte des Tisches. Das schlichte Geschirrservice hat er eigens für seine Variation des ligurischen Pasta-Klassikers ausgesucht, denn es rufe unzählige Erinnerungen an zu Hause, an Italien und an früher hervor. Als sich die ganze Familie am Tisch versammelte, um in vertrauter Runde oder mit Gästen eine selbst gekochte Mahlzeit zu genießen. Geschöpft wurde dabei stets reihum und aus einer großen Schale in der Mitte. Ein Gefühl des innigen Zusammenseins und der tiefsten Verbundenheit, ja des Respekts zeichnete das gemeinsame Essen aus. So und nicht anders sollte Pasta deshalb serviert werden, findet der heute 68-Jährige. Kompromisslos frisch, im Kreise lieber Freunde und – einem Pesto gebührend – losgelöst von jeglichem Zwang. Ein Gericht, so wohltuend wie Italien selbst: einladend, warm und unvergleichlich aromatisch. „Wenn ich Pesto mit einem Mörser selbst herstelle, erinnert es mich immer an das Meer. An Ligurien, an Sonne“, schwärmt der Sternekoch. Und darum gehe es auch beim Kochen: Geschmäcker zu kreieren, die an der Seele eines Menschen rühren und sich einen Weg in dessen Herz bahnen. Mario Gamba spricht über Essen, als würde er es verehren. Zärtlich, sinnlich, ehrlich. Mit Leidenschaft und Unmengen an Gefühl, doch ohne den Blick auf das Wesentliche zu verlieren. „Man muss mit den Füßen fest auf dem Boden stehen und von unten nach oben in den Himmel schauen“, sagt der erfahrene Koch mit einem Augenzwinkern. Lässt sich so möglicherweise das Geheimnis seines Erfolgs beschreiben? Ein kunstvoller Balanceakt aus Praktikabilität, Beständigkeit und der besonderen Fähigkeit, diffuse Gefühle von Gemeinschaft und Vertrautheit, von Liebe und Geselligkeit auf dem Teller Wirklichkeit werden zu lassen. Über unsere letzte Frage, welcher berühmte Gast das ligurische Pesto à la Mario Gamba schon einmal kosten durfte – denn im Acquarello gehen illustere Persönlichkeiten wie Céline Dion oder Elton John ein und aus – muss der Küchenchef kurz nachdenken. „Der Sänger Sting!“, kommt schließlich die amüsierte Antwort. 



Erstklassiges Pesto gelingt mit dem richtigen Olivenöl: Angenehm leicht darf es sein und mit einer feinen Artischocken-Note

Spaghetti Pesto à la Mario Gamba

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 3–4 Portionen

1 Bund Basilikum

1 kleine Knoblauchzehe plus etwas mehr zum Braten

60 g Parmesan (gerieben), 30 g Pecorino (gerieben)

30 g Pinienkerne, 80 ml Olivenöl

300–400 g Spaghetti (Mario Gamba verwendet

„Spaghettini no 11“ von De Cecco)

Salz, 120 g Prinzessbohnen

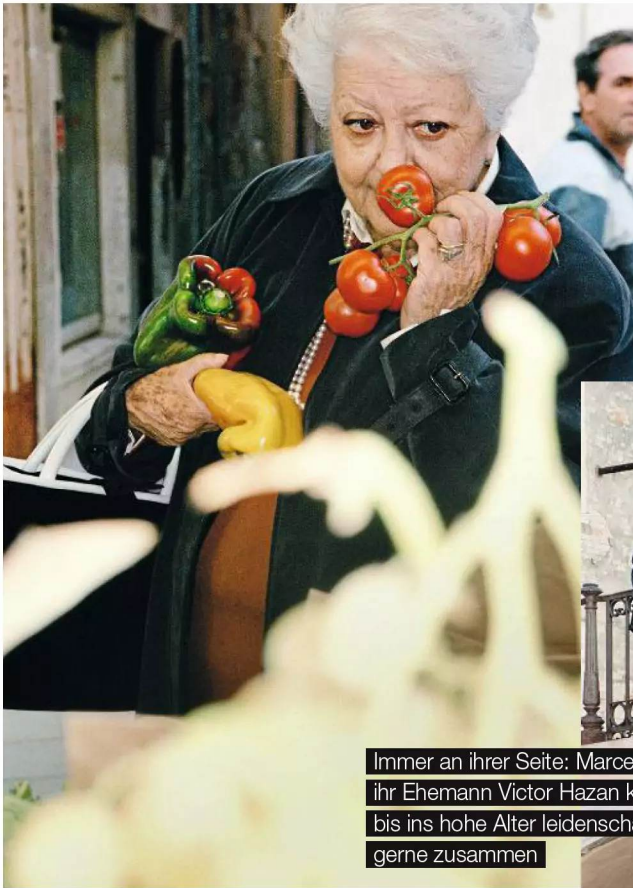
1 mittelgroße Kartoffel, 1 EL Pflanzenöl

etwas ligurisches Olivenöl zum Würzen

Pinienkerne, (Berg-) Basilikum und Ricotta zum Garnieren

- 1 Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch abziehen. Beides mit Parmesan, Pecorino, Pinienkernen und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab zu einem Pesto mixen.
- 2 Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen. Die Bohnen putzen, in Salzwasser 7–8 Minuten blanchieren. Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl mit etwas Knoblauch anbraten. Bohnen abgießen und in Eiswasser abschrecken. Dann halbieren und mit etwas ligurischem Olivenöl sowie Salz würzen.
- 3 Spaghetti abgießen. Mit Pesto vermengen, dann Bohnen und Kartoffeln untermischen. Die Pasta in einer Servierschale anrichten, mit Pinienkernen, Basilikum und Ricotta garnieren.





Marcella Hazan

Kochbuchautorin und „Die Königin der italienischen Küche“.

/Kochkurse in ihrem New Yorker Appartement markierten den Beginn eines kulinarischen Vermächtnisses, das Generationen überdauerte. In ihren Büchern lies Marcella auferstehen, was sie in ihrer Wahlheimat USA schmerzlich vermiss- te: die uralte Gabe der Italiener, aus dem Leben Kunst zu machen. Mehr unter www.echtzeit.ch



Immer an ihrer Seite: Marcella und ihr Ehemann Victor Hazan kochten bis ins hohe Alter leidenschaftlich gerne zusammen

DIE IKONE DES ITALIENISCHEN GESCHMACKS

IHR EINZIGARTIGES GESPÜR FÜR AUTHENTIZITÄT VERHALF KOCHBUCHLEGENDE **MARCELLA HAZAN** ZU WELTRUHM

Was Coco Chanel für die Modewelt war, war Marcella Hazan für die Ankunft der italienischen Küche in Amerika. Im kulinarischen Flickenteppich der Vereinigten Staaten, gewoben aus den schillernden Lebensfäden unzähliger Menschen, hat sich einer dieser Fäden in Gestalt einer lebenslustigen Italienerin unwiderruflich in das Dickicht des amerikanischen Selbstverständnisses verflochten. Mit der Präzision einer Wissenschaftlerin – denn Marcella war promovierte Biologin – gelang es ihr, die Erinnerungen an die feinen Aromen ihrer Heimat in ihr Herz zu schließen, um diesen in der Ferne ein neues zu Hause zu geben. Eines, das sich über die Jahre ausdehnen und schließlich verselbstständigen sollte: Marcella ist 32 Jahre alt, als sie das beschauliche Städtchen

Cesenatico an der sonnenverwöhnten Adriaküste verlässt, um ihrer großen Liebe Victor nach New York zu folgen. Fast 20 Jahre später, 1973, erscheint dort ihr erstes Kochbuch, „Die klassische italienische Küche“. Ein Meisterwerk der Kochkunst, das dazu bestimmt war, den Geschmack Italiens durch das ganze Land zu tragen. Denn während Marcella Gerichte wie Risotto ai funghi oder aber ihr weltberühmtes Ragù alla bolognese schulterzuckend als „ganz normales Essen“ bezeichnete, war die italienische Esskultur für das Amerika der 70er-Jahre noch etwas vollkommen Neues, gar Exotisches. Heute umfasst ihr Erbe Hunderte von Rezepten, die von minimalistisch bis anspruchsvoll reichen und doch alle eines gemeinsam haben: eine auf das Wesentliche reduzierte Liste frischer Zutaten, die die Essenz eines Gerichts unverfälscht zum Ausdruck bringen. Oftmals einfach in der Zubereitung, unvergleichlich aromatisch – und dabei absolut authentisch. Wie auch Marcella Hazan. **G**



Ragù alla bolognese

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Warte-/Kochzeit: mind. 3 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

1 EL Pflanzenöl, 45 g plus 1 EL Butter
85 g Zwiebeln (gehackt)
3 Stangen Sellerie (gehackt)
4 mittelgroße Möhren (gehackt)
350 g durchwachsenes Rinderhackfleisch
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
250 ml Vollmilch, frisch geriebene Muskatnuss
250 ml trockener Weißwein
500 g San-Marzano-Tomaten (aus der Dose, klein geschnitten, samt Saft)
550–675 g Pasta (z. B. Tagliatelle, Rigatoni, Conchiglie oder Fusilli), Parmigiano Reggiano zum Servieren (frisch gerieben)

1 Öl, 45 g Butter und Zwiebeln in einen großen Topf geben und auf mittlere Hitze schalten. Zwiebeln unter Rühren glasig dünsten. Dann Sellerie und Möhren hinzufügen. Etwa 2 Minuten garen, dann umrühren, damit das Gemüse gut mit Fett überzogen ist.

2 Rinderhackfleisch, eine große Prise Salz und ein wenig Pfeffer dazugeben. Das Hackfleisch mit der Gabel zerkrümeln. Sorgfältig umrühren und so lange garen, bis es nicht mehr roh und rot aussieht.

3 Milch hinzufügen, unter häufigem Rühren so lange kochen lassen, bis sie völlig verdampft ist. Eine kleine Prise (etwa $\frac{1}{8}$ TL) Muskatnuss in den Topf reiben.

4 Wein dazugießen und langsam verdampfen lassen. Tomaten hinzufügen, gut verrühren. Wenn die Tomaten zu kochen beginnen, Hitze verringern, sodass die Sauce sehr schwach kocht. Es darf nur hin und wieder eine Blase aufsteigen. Alles mind. 3 Stunden unter gelegentlichem Umrühren köcheln. Die Sauce wird trocken werden und das Fett trennt sich vom Fleisch. Damit sie nicht anbrennt, jedes Mal, wenn es nötig wird, 125 ml Wasser hinzufügen. Zum Schluss darf jedoch kein Wasser mehr vorhanden sein und das Fett muss sich von der Sauce trennen. Sauce mit Salz abschmecken.

5 Die Pasta nach Packungsangabe al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Sauce mit Pasta und 1 EL Butter vermischen. Mit Parmesan und nach Belieben Kräutern bestreut servieren.

Tipp aus dem Kochbuch: „Wenn Sie die Sauce nicht 3 bis 4 Stunden hintereinander überwachen können, schalten Sie die Hitze ab, wenn Sie die Küche verlassen müssen, und fahren später mit dem Kochen fort. Hauptsache, Sie bereiten die Sauce an ein und demselben Tag zu. Die fertige Sauce kann 3 Tage in einem fest verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie lässt sich aber auch einfrieren. Vor dem Vermischen mit der Pasta aufwärmen; 15 Minuten leise köcheln lassen und dabei ein- bis zweimal umrühren.“



GESCHMACK, DER DEN GAUMEN STREICHELT

BEI KÖCHIN **GRACIELA CUCCHIARA**
SUCHT MAN REZEPTE UND ZUTATENLISTEN
VERGEBLICH, DENN KOCHEN IST
EINE ERFAHRUNG MIT ALLEN SINNEN



Umami pur!

Ihr intensives Aroma erhält die Amatriciana durch Guanciale, einen aus der Schweinebacke hergestellten, luftgetrockneten Speck aus der Region Latium

Graciela Cucchiara

Köchin und Buchautorin


/ Geboren wurde Graciela Cucchiara in Buenos Aires, doch die authentische Küche Italiens lernte sie als junge Frau bei ihrer Oma und später am Comer See kennen und lieben. Mit ihrem Feinkostladen, dem „Alimentari da Graciela“, kreiert sie einen Hauch italienisches Flair in München. Mehr unter: www.alimentaridagraciela.com

Die Italo-Argentinierin Graciela Cucchiara war schon vieles – studierte Musiktherapeutin, Grafikerin und Besitzerin einer Eventlocation. Doch allerspätstens seit ihren Auftritten bei Kochshows wie „The Taste“ und „Kitchen Impossible“ steht fest, dass sie auch eine begnadete und vor allem feinfühligste Köchin ist. Wir sprachen mit der Genuss-Expertin über ihren talentierten Gaumen, die besonderen „Mammas“ ihres Lebens und ihre ganz eigene Version der berühmten Spaghetti all’amatriciana. Ein italienischer Klassiker, der mit der quirligen Lebenskünstlerin nicht viel gemein zu haben scheint ... zumindest auf den ersten Blick.

Zwischen Tradition und Genie

Nun ließe sich vermuten, Graciela Cucchiara und das herzhafteste Pasta-Gericht aus dem kleinen, malerisch im Apennin gelegenen Örtchen Amatrice seien grundverschieden: Lebenslustig, farbenfroh und unkonventionell die eine, gediegen und nahezu puristisch das andere. Doch unterhält man sich mit der gebürtigen Argentinierin über ihre Leidenschaft für das Kochen, so kommt man nicht umhin, ihre große Wertschätzung für die kulinarischen Traditionen der Küche Italiens zu bemerken. Liegt das möglicherweise an ihren italienischen Wurzeln? „Nein, ich glaube, so bin ich einfach schon geboren worden“, erklärt Graciela. In ihrer Eventlocation, der Kochgarage, die sie bis zum Beginn der Pandemie führte, habe sie stets gemeinsam mit „Mammas“ gekocht. „Mammas“, das sind kocherprobte, erfahrene Frauen mit einem riesigen Wissensschatz. „Und die kochen nun mal nicht mit Thermomix, sondern traditionell“, ergänzt Graciela augenzwinkernd. Ihr Credo: So gut es



geht auf Geräte, ja sogar Messer oder eine Waage zu verzichten, dafür umso mehr mit den eigenen Händen zu arbeiten. Kochen bedeutet für die heute 67-Jährige, sich rein auf ihren Instinkt zu verlassen – und auf ihren vortrefflichen Gaumen, der die wunderbare Gabe besitzt, Geschmäcker und Aromen abzuspeichern. Das helfe ungemein bei der Entwicklung neuer Gerichte, einen intuitiven Prozess, den sie liebevoll als „Naschen“ bezeichnet. Ein Löffelchen hier, ein Schälchen dort – und ein komplexes neues Geschmackserlebnis wird geboren. Dieser Spagat zwischen Tradition und kulinarischer Freiheit gelingt Graciela auch in ihrer Amatriciana: Das klassische Rezept ergänzt sie gerne um zwei Messerspitzen Nduja, denn die pikante Rohwurst verleihe der Sauce eine angenehme Schärfe. „Wenn mich eine Zutat anlacht, kommt sie eben dazu!“, meint Graciela und lacht schallend. 



Spaghetti all’amatriciana

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

500 g Spaghetti, Salz, 3 EL Olivenöl
2 Msp. Nduja aus Kalabrien
1 Tropea-Zwiebel (grob gewürfelt)
200 g Guanciale (in Streifen geschnitten)
500 g San-Marzano-Tomaten (aus der Dose)

70 ml Weißwein, Pfeffer
120 g gereifter Pecorino Romano D.O.P. (gerieben)
Olivenöl mit Peperoncino zum Verfeinern (optional)

- 1 Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest garen. In der Regel nimmt man 10 g Salz pro 100 g Pasta und 100 ml Wasser.
- 2 Währenddessen Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Nduja sowie Zwiebeln hinzufügen und zugedeckt langsam karamellisieren lassen. Guanciale dazugeben und mitbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Falls nötig, etwas Nudelkochwasser zugeben. Tomaten und Weißwein hinzufügen, etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Guanciale und Pecorino an sich sind jedoch schon sehr salzig.
- 3 Die Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Spaghetti unter die Sauce mischen. Kochwasser und etwas Pecorino hinzufügen, so wird die Sauce noch cremiger. Die Pfanne vorsichtig schwenken, um alles zu vermischen. Pasta zum Servieren mit restl. Pecorino bestreuen, evtl. mit Olivenöl und Peperoncino verfeinern.



Hoch über Meran und umgeben von Baumwipfeln, lädt das charmant luxuriöse Castel Fragsburg Ruhesuchende zum Verweilen ein

EDLER GENUSS KANN SO EINFACH SEIN

OB IM GOURMETRESTAURANT ODER BEI DER PERFEKTEN CARBONARA: FÜR **EGON HEISS** IS(S)T WENIGER STETS MEHR

Begibt man sich auf die Suche nach dem Ursprung der berühmten Spaghetti alla Carbonara, einem Pasta-Klassiker, der untrennbar mit der kulinarischen Identität Italiens verwoben ist, offenbaren sich schnell eine Fülle von Theorien. So führt eine Spur zurück bis in die Nachwehen des Zweiten Weltkrieges: Die Turiner Zeitung „La Stampa“ berichtete in den 50er-Jahren von in Rom stationierten amerikanischen Soldaten. Diese trugen ihre Tagesrationen an Eipulver und Bacon angeblich in die Küchen der Restaurants – und bekamen dort Nudeln mit einer besonders cremigen Sauce aufgetischt. Möglicherweise ging bei dieser Geschichte jedoch ein Aufschrei durch die Reihen der Köhler (ital. Carbonari), welche schon lange vor den Amerikanern einfache Mahlzeiten aus Käse, Eiern und Speck in den Wäldern der Apenninen zubereitet haben wollen. Reduziert man die Carbonara allerdings auf ihre gloriose Essenz – eine Handvoll erlesene Zutaten, vollmundige Aromen und eine unverkennbare Cremigkeit – könnte sie ebenso gut dem Kochlöffel von Sternekoch Egon Heiss entfließen sein. Denn für den erfahrenen Südtiroler Spitzenkoch, der schon Politiker, Prominente und sogar royale Gäste bekochen durfte, besteht die höchste Kochkunst stets darin, das Unwesentliche wegzulassen. Nicht mehr und nicht weniger als die „Perfektion der Einfachheit“ brauche es deshalb auch für eine hervorragende Carbonara. Und die finde sich hier in der Auswahl der richtigen Zutaten: Eier aus Freilandhaltung, hochwertiger Guancia-

Egon Heiss

Südtiroler Sternekoch und Küchenchef im Castel Fragsburg

Seit fünf Jahren leitet der Spitzenkoch das Gourmetrestaurant Prezioso des Hotels Relais & Châteaux Castel Fragsburg in Meran. Seine authentischen und außergewöhnlich inszenierten Kreationen spiegeln die Sinnlichkeit und feinen Aromen der Region auf das Raffinierteste wider. Mehr unter www.fragsburg.com



le, frisch geschroteter schwarzer Pfeffer und nicht zuletzt durch Bronze gezogene Spaghetti aus Hartweizengrieß, auch bekannt als „trafilati al bronzo“. Absoluter Fauxpas ist für ihn jedoch das Zugeben von Sahne, denn das mache die Sauce viel zu schwer. Ob Egon wohl eine besondere Anekdote oder Erinnerung mit der Carbonara verbindet? Hier muss der Küchenchef verneinen. Stattdessen sei so mancher Versuch zuerst etwas misslungen. „Ich habe die Nudeln verkocht, die Sauce mit Sahne hergestellt oder das Ei stocken lassen“, erinnert er sich. Vielleicht experimentiert der Sarntaler auch gerade deshalb so gerne mit ausgeklügelten Variationen des klassischen Rezepts. Die da wären? „Zum Beispiel in einem Risotto verpackt oder aber in einem Tortellino gefüllt.“ Mehr will er nicht verraten – und so bleibt ein weiterer kulinarischer Gaumenschmaus ein Geheimnis. **G**



Spaghetti alla carbonara

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

Salz, 320 g Spaghetti
100 g Bauchspeck oder Guanciale
(in feine Streifen geschnitten)
3 Eigelb, 30 g Pecorino oder
Parmesan (gerieben)
schwarzer Pfeffer (grob geschrotet)

1 In einem großen Topf 3 l Wasser mit 30 g Salz zum Kochen bringen. Spaghetti darin bissfest kochen. Inzwischen Speck in einer großen Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

2 Spaghetti abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen. Kochwasser mit Eigelben und Käse verrühren. Die Spaghetti zum Speck in die Pfanne geben. Eigelbmischung unterrühren. Alles bei wenig Hitze auf 80–85 Grad erhitzen. Man erkennt dies, wenn das Eigelb die Flüssigkeit bindet.

Bei Bedarf noch ein wenig Kochwasser dazugeben. Die Pasta sofort anrichten, mit schwarzem Pfeffer bestreuen und servieren.

DIE 10 TOP TEN WEINE ZUR PASTA

An die 1.000 zugelassene Rebsorten gibt es in Italien. Aus dieser beeindruckenden Vielfalt hat unsere Expertin die besten Weine zur Pasta für Sie ausgewählt – und dabei selbst zum exotischsten Gericht den passenden Partner gefunden.

Ganz im Sinne der großen Leidenschaft und dem Einfallsreichtum, der Italiener!



”Vino Italiano
e Pasta – basta!“
Sommelière
Christina Hilker



VEGETARISCH

1 GESCHMEIDIG 2022 I Frati Lugana DOC, Cà dei Frati, Lugana

Ein wunderbarer Lugana, der nach Blumen- und Kräutern und weißem Steinobst duftet. Mit seiner erfrischenden, mineralischen und geschmeidigen Struktur liebt er Orecchiette in Pistazien-Sauerrahm-Sauce (S. 22) und Spaghetti mit Shiitake und Mönchsbart (S. 23). Um 14 Euro, etwa über www.hawesko.de

2 SAFTIG 2022 „Terre Lontane“ Rosato Calabria IGT, Librandi, Kalabrien

Librandi setzt auf regionaltypische und antike Rebsorten wie Gaglioppo, die in Kombination mit Cabernet Franc, saftig und kräutrig perfekt harmonisiert mit Knusprigen Nudelschnecken (S. 14) und Calamarata mit karamellisierten Zucchini (S. 16). Um 10 Euro, z. B. über www.superiore.de

3 EXOTISCH 2022 Roero Arneis DOCG, San Silvestro, Piemont

Die autochthone Rebsorte zeigt ein Feuerwerk von Aromen. Neben exotischen Früchten findet man Lavendel und Anis, was ganz wunderbar zu Gefüllte Rosen-Ravioli auf Safransauce (S. 17) und Paccheri mit geschmorten Safran-Zwiebeln (S. 22) passt. Um 15 Euro, etwa über www.silkes-weinkeller.de

MIT FLEISCH

4 FLORAL 2020 Valdifalco Toscana Rosso IGT, Toskana

Ein Hauch von Rosmarin und wilden Blüten vereint sich mit hellen roten Früchten und Gewürzen – genau die richtige betörende Wahl zu Gebackenen Conchiglioni mit Salsiccia und Salbei (S. 36) und Spaghetti alla chitarra mit Spargel und Lamm (S. 43). Um 9 Euro, z. B. über www.weinpunktonline.de

5 KIRSCHFRUCHTIG 2022 Primitivo Viride IGP, Cantine Losito, Apulien

Seit mehr als 25 Jahren werden die Weingärten biologisch bewirtschaftet. Der feinfruchtige, zugängliche und saftige Primitivo der Familie Losito ist leicht gekühlt eine echte Wonne zu Handkerchief-Pasta in Geflügelbällchen-Sauce (S. 38) und Lombrichelli mit Endivien-Haselnuss-Pesto (S. 46). Um 9 Euro, etwa über www.weingood.de



6 VERFÜHRERISCH 2020 Monte Tabor Valpolicella DOC, Fidora, Venetien

Mit einnehmend süßer dunkler Frucht von Sauerkirschen und Beeren, sowie einem weichen Gerbstoff wirkt dieser Tropfen zu kräftiger Pasta mit Fleisch, wie Pasta bicolore (S. 37) und Gnocchi mit Wildschweinragout (S. 45), äußerst verführerisch. Um 12 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

MIT FISCH

7 ELEGANT 2023 Pinot Grigio Friuli Insonzo DOC, Tenuta Casate, Friaul

Der Familienbetrieb, einst gegründet von Severino Lorenzo, setzt auf Eleganz, Sortentypizität und Ausdruck. Mit zartwürziger und cremiger Struktur traumhaft zu Seeteufel mit Spinat-Gnocchi (S. 68) und Lachs-Ricotta-Lasagne (S. 72). Um 11 Euro, z. B. über www.garibaldi.de

8 GELBFRUCHTIG 2022 Montecucco Vermentino „Lillatrin“ DOP, Pierini e Brugi, Toskana

Dieses Landgut in der Region Montecucco gilt als absoluter Geheimtipp. Der Vermentino liebt mit seinem gelbfruchtigen Aroma von Mango und Mandarine Ravioli mit Gestreifte Ravioli mit Scampi-Füllung (S. 65) und Tagliarini nero (S. 68). Um 12,50 Euro, etwa über www.nobis-weine.de

DESSERT

9 LEBENDIG 2022 Lele Prosecco Rosé Millesimato Brut - Vineyards v8, Le Tenute di Genagricola, Venetien

Knackig frisch, charmant und lebendig, mit anregenden feinen Perlen zeigt sich dieser Ausnahme Prosecco Rosé durch seinen Duft sowie den Geschmack nach Erdbeeren, Himbeeren und Blüten, top zu Po-widltascherln mit hausgemachtem Erdbeereis (S. 84) oder Vanille-Nudelsuppe mit Himbeeren und Mandeln (S. 85). Um 12 Euro, etwa über www.vinello.de

10 SAMTIG 2022 Coribante Rosso Salento DOC, Castello Monaci, Apulien

Dieser charmante und samtige Syrah findet mit Noten von Himbeeren, Kirschen und Kakao und seiner süffigen Struktur die Kombination mit Pflaumenmus-Makkaroni mit Mohn und Marzipan (S. 88) und Schokoladennudeln mit Beeren (S. 89) klasse. Um 11 Euro, z. B. über www.wein-moment.de

Bunte Bandnudeln

Tipp: Die Teigreste, die bei der Herstellung der Ravioli rechts entstehen, kann man easy zu Bandnudeln schneiden.

DAS BESTE AUS FLUSS UND MEER

Ob selbst gemacht oder selbst
gekauft – Gnocchi, Maccheroni
al ferretto, Calamarata und Co.
schenken im Duett mit Scampi,
Tintenfisch oder Lachs puren
Genuss für alle Sinne



Gestreifte Ravioli mit Scampi-Füllung

Wenn der Teig zur Leinwand wird, entsteht Großartiges – wie diese kunstvoll verarbeiteten Taschen. Eine asiatische Marinade aus Limettensaft, braunem Zucker, Chili, Sojasauce und Sesamöl begleitet gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 75



Stockfisch-Gnocchi mit Olivensauce

Die würzig-mediterrane Sauce umspielt die kleinen Nocken. Zusätzlich verleiht ihnen die getrocknete Fisch-Spezialität „Stoccafisso“ ein einmaliges Aroma.

REZEPT AUF SEITE 75



Schwarze Fregola-Pasta mit Tintenfisch

Das kross gebratene Seafood bettet sich auf sardischen Perlnudeln, die von Roter Bete und Schalotten begleitet werden.

REZEPT AUF SEITE 76

Pasta-Risotto mit Rucola und Thunfisch-Carpaccio

Neben dem fantastischen Geschmack punktet das Gericht mit zwei weiteren Vorteilen: Man benötigt nur einen Topf und kann zudem prima Reste von verschiedensten Nudelsorten verwerten.

REZEPT AUF SEITE 76



SO FEIN IN SZENE GESETZT

Tagliarini nero

Sepia-Tinte ist die Geheimzutat, die den selbst gemachten Nudeln die tiefschwarze Farbe schenkt. In der scharfen Tomatensauce mit Tintenfischringen kommen sie besonders gut zur Geltung.

REZEPT AUF SEITE 76



Seeteufel mit Spinat-Gnocchi und Muscheln

Dazu gesellen sich kleine Champignons, sonnengereifte Tomaten und würzige Oliven. Eine fantastische Verbindung von Aromen, Konsistenzen und Farben!

REZEPT AUF SEITE 77

SCHÄTZE AUS DEM MEER

Maccheroni al ferretto in Stracciatella-Sahnesauce

Für die typische Form der kalabrischen Pasta wird der Teig von Hand über ein Stäbchen gerollt. Highlight dazu: knusprig frittierte Sardellen.

REZEPT AUF SEITE 77



EIN GUTER FANG

Seafood im Pasta-Netz

Welch grandiose Inszenierung: Garnelen, Baby-Calamari, Miesmuscheln sowie Wolfsbarsch sind gefangen im Teignetz, das dank eines speziellen Gitterschneiders sein außergewöhnliches Muster erhält.

REZEPT AUF SEITE 78





Lachs-Ricotta-Lasagne

Der Clou: Die Nudelplatten werden nicht gelegt, sondern vertikal in die Form gestellt. Eine leichte Zitronen-Béchamel-Sauce rundet ab.

REZEPT AUF SEITE 78

SO FEIN
FÜR GÄSTE



Fettuccine frutti di mare auf Pane Carasau

Das hauchdünne Weizenbrot ist eine Spezialität aus Sardinien. Darauf betten sich Bandnudeln, edle Scampi und Venusmuscheln. So fein!

REZEPT AUF SEITE **78**



Calamarata alla carbonara mit Schwertfisch

Gebratene Pancetta- und Fischwürfel sorgen für ein aufregendes „Surf and Turf“-Erlebnis. Spannend: Ihren Namen verdankt die ringförmige Pasta Calamari, deren Form sehr ähnlich ist.

REZEPT AUF SEITE **79**

**Spaghettoni mit
Garnelen und Kaviar**

Die dicken Spaghetti baden in einer sahnigen Sauce und lassen sich nach Wunsch problemlos durch die dünnere Version ersetzen. Fischrogen verleihen einen luxuriösen Touch.

REZEPT AUF SEITE **79**



**VERFÜHRUNG
DE LUXE**

So genial: Pasta, Fisch, Meeresfrüchte



Titelrezept

Gestreifte Ravioli mit Scampi-Füllung

Bild auf Seite 65 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 ¼ Stunden

Zutaten für ca. 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit Lochtülle, Nudelmaschine, Ausstecher für Mini-Blüten, Ravioli-Ausstecher (für Kreise mit Ø 6–7 cm)

80 g Blattspinat, 3 TL Öl, Salz
500 g Weizenmehl (Type 405)
und Mehl zum Arbeiten

1 EL Aktivkohlepulver (essbares schwarzes Pulver; im Reformhaus oder online), 250 g Scampi (roh, ohne Schale; ersatzweise Garnelen)
1 Stängel Zitronengras, 30 g Ingwer
1 rote Chilischote, 1 Scheibe Toastbrot, 2 Eiweiß (Eier: Größe M)
½ Bund Koriander, 3 Bio-Limetten
Pfeffer, 1 EL brauner Zucker, Sojasauce, 4 EL Sesamöl, 1 EL Sesam
1 Bund Schnittlauch, Daikon-Kresse

1 Spinat waschen, grob hacken, in 200 ml Wasser sehr fein pürieren. Spinatpüree durch ein feines Sieb passieren, auffangen.

2 Von diesem „Spinatwasser“ 110 ml abnehmen und mit 1 TL Öl und ½ TL Salz verrühren. Mischung mit 200 g Mehl zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, etwas Mehl unterarbeiten; sollte er zu fest sein, noch ein wenig Spinatwasser hinzufügen. Den grünen Teig in Folie wickeln, ruhen lassen (mind. 30 Minuten).

3 Kohlepulver mit 1 TL Öl, 1 Prise Salz und 55 ml Wasser verrühren. Dann mit 100 g Mehl verkneten (ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl dazugeben). Schwarzen Teig in Folie wickeln, ca. 30 Minuten ruhen lassen.

4 Übrige 200 g Mehl mit 1 TL Öl, ½ TL Salz und 110 ml Wasser ebenfalls zum glatten, nicht klebrigen Teig kneten, ruhen lassen.

5 Für die Füllung das Fleisch der Scampi (oder Garnelen) klein hacken. Zitronengras von harten Teilen befreien. Unteres Zitronen-

gras-Drittel fein schneiden (Rest Zitronengras anderweitig verwenden). Den Ingwer schälen, die Chili entkernen und alles fein hacken. Toastbrot entrinden, klein würfeln.

6 Scampi- oder Garnelenfleisch mit Toastwürfeln, beiden Eiweißen, Ingwer, Zitronengras, der Hälfte der Chilistückchen fein pürieren. Koriander fein hacken. 1 Limette heiß waschen, etwas Schale abreiben. Saft aus allen Limetten auspressen. Füllung mit Limettenschale, ca. 1 EL Limettensaft, gehacktem Koriander, Salz, Pfeffer abschmecken. In Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kühlen.

7 Grünen und schwarzen Teig portionsweise in der Maschine ausrollen: den schwarzen sehr dünn, den grünen etwa doppelt so dick. Grüne und schwarze Bahnen mit sehr wenig Wasser bestreichen, übereinanderlegen. Dabei evtl. etwas grünen Teig abnehmen für die Blüten und ganz wenig schwarzen Teig für die Blütenstempel. Das nun entstandene Teigpaket in Stücke (mit ca. 10 cm Länge) schneiden, diese ebenfalls leicht befeuchtet zusammensetzen. Seiten begradigen.

8 Hellen Teig (mit Nudelholz) zur Größe und Dicke des gestreiften Teigs ausrollen. Teig leicht befeuchten und nun beide Teigpakete zusammensetzen, gut zusammendrücken und die Ränder begradigen. In Folie wickeln, im Eisfach 20 Minuten anfrieren lassen.

9 Teigpaket auswickeln, in Scheiben (je ca. 2,5 cm dick) schneiden. Mit dem Nudelholz etwas flacher walzen, dann in der Maschine dünn ausrollen. Aus den Teigresten evtl. grüne Mini-Blüten und schwarze Tupfen (als Blütenstempel) ausstechen. Auf dem Teig verteilen, gut andrücken, Teigbahnen noch mal auswalzen und auf wenig Mehl ablegen.

10 Eine Hälfte der Teigbahnen ganz leicht befeuchten. Mit ca. 7 cm Abstand kleine Tuffs Füllung daraufspritzen. Zweite (leere) Teigbahn darüberlegen, Luft aus den Teig-Zwischenräumen gut herausdrücken. Kreise (Ø 6–7 cm) ausstanzen. Ravioli (siehe auch Tipp rechts am Seitenrand) bis zur Verwendung auf wenig Mehl legen oder einfrieren.

11 Für das Dressing übrigen Limettensaft, Zucker, restliche Chili, Sojasauce, Sesamöl und Sesamsamen verrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren.

12 Die gefüllte Pasta in sprudelnd kochendem Salzwasser in 3–4 Minuten gar ziehen lassen (gefrorene Ravioli brauchen einige Minuten länger). Pasta gut abtropfen lassen und mit dem Dressing anrichten. Mit Kresse (lila oder rot) bestreuen und sofort servieren.



Stockfisch-Gnocchi mit Olivensauce

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

plus Einweichzeit: 3–4 Tage

Zutaten für 4 Portionen

ca. 50 g getrocknetes Stockfischfilet (evtl. beim Fischhändler vorbestellen)
300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz, 1 Handvoll Petersilie
30 g Pinienkerne, ca. 4 EL Olivenöl
150 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
2 Eier (Größe L), 50 g Parmesan
2 Schalotten, 4–5 Sardellenfilets
1 EL Tomatenmark
300 g passierte Tomaten
40 g schwarze und 40 g grüne Oliven (bereits entsteht), Pfeffer

1 Trockenfisch 3–4 Tage im Kühlschrank in Wasser legen, das Wasser dabei mehrmals wechseln. Den gewässerten Fisch von Haut und Gräten befreien und 250 g abwägen.

2 Kartoffeln waschen, in Salzwasser in ca. 25 Minuten weich kochen. Hälfte der Petersilienblättchen fein hacken. Pinienkerne in 1 TL Öl rösten. Stockfisch würfeln, pürieren.

3 Kartoffeln abgießen, pellen, noch heiß durch eine Presse drücken. Fischpüree, Mehl, Eier nacheinander einarbeiten. Käse reiben, samt gehackter Petersilie unterkneten, leicht salzen. Den weichen Teig zu Rollen (Ø 2 cm) formen, diese in ca. 4 cm lange Stücke teilen.

Auf bemehlter Fläche oval formen und jeweils mit bemehltem Messer längs halbieren.

4 Schalotten abziehen, fein würfeln, samt Sardellen in einer Pfanne in 2 EL Öl braten. Tomatenmark einrühren. Passierte Tomaten angießen, 15 Minuten köcheln. Oliven würfeln, unterheben. Sauce salzen, pfeffern.

5 Inzwischen Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit Schaumlöffel herausheben, unter die Sauce heben und anrichten. Mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln, mit übriger Petersilie und den Pinienkernen bestreuen.

Teigreste verwerten

Es entstehen unweigerlich Teigreste beim Ausstechen der Ravioli (Rezept links). Diese können Sie noch mal zusammendrücken, kurz verkneten, dann ausrollen und portionsweise zu Bandnudeln schneiden. Sie erhalten dann ca. 2 kleine Portionen bunt gemusterte Nudelstreifen. Die selbst gemachten Bandnudeln können, auf einem Gestell aufgehängt, an der Luft trocknen. Oder Sie frieren den Nudelteig ein: zusammengeknetet als Paket luftdicht in einen Gefrierbeutel packen. Nach dem Auftauen durchkneten und wie gewünscht verarbeiten.



Passende Weine finden Sie auf S. 62/63

Mit Sepia-Tinte eingefärbt, mit edlem

Maccheroni al ferretto

So formt man sie (Rezept siehe ganz rechts): Auf leicht bemehlter Fläche von der Teigkugel eine ca. 2 cm dicke Portion abtrennen. Diese quer in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Einen etwa 25 cm langen Draht (z. B. von einem Drahtkleiderbügel einölen (Sie können auch einen Stricknadel oder ein dünnes Holzstäbchen verwenden). Ein Teigstückchen auf die Arbeitsfläche legen und den Draht mittig daraufdrücken. Den Teig mitsamt dem Draht in der Mitte mit der Hand zu einer langen Nudel rollen. Dann den Draht wieder herausziehen. Fertige Nudeln kurz antrocknen lassen.



Schwarze Fregola-Pasta mit Tintenfisch

Bild auf Seite 67 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

600 g Tintenfisch (Oktopus-Arme)
2 Stängel Staudensellerie
4 Stängel Thymian, 1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner, Salz
100 ml Rotwein
250 g Fregola sarda (perlförmige Mini-Nudeln aus Sardinien)
2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl, 100 ml Weißwein
Pfeffer, 5 ml Sepia-Tinte (Nero di Seppia; in Feinkostläden oder online)
200 g gegarte Rote Bete
2 Stängel Petersilie

- 1 Tintenfischarme säubern, kalt abbrausen, in einen Topf legen. Sellerie waschen, putzen, klein schneiden, mit Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, etwas Salz dazugeben.
- 2 Rotwein angießen. So viel kaltes Wasser dazugießen, bis der Topfinhalt bedeckt ist. Aufkochen, dann den Tintenfisch bei milder Hitze 15–20 Minuten garen. Topf vom Herd ziehen, Tintenfisch im Sud noch 15–20 Minuten nachgaren lassen (er soll weich sein, aber noch Textur haben). Tintenfisch herausheben, kalt abschrecken, die Haut abziehen.
- 3 Pasta nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen Schalotten und 1 Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. In einem Topf in 2 EL Öl 3–4 Minuten andünsten. Pasta abgießen, abtropfen lassen, dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen, mit Pfeffer würzen und die Tinte untermischen. Rote Bete klein würfeln, unterheben. Mit Salz abschmecken und kurz warm halten.
- 4 Petersilie grob hacken. Tintenfisch in einer Pfanne im übrigen Öl (2 EL) 2–3 Minuten scharf anbraten, dabei den übrigen angegedrückten Knoblauch dazugeben. Pasta und Tintenfisch auf Tellern anrichten. Mit der Petersilie bestreuen und servieren.



Pasta-Risotto mit Rucola und Thunfisch-Carpaccio

Bild auf Seite 67 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS PESTO

1 Handvoll Rucola und evtl. etwas Rucola für die Garnitur
3 EL Pinienkerne, ½ Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl, Salz
2 EL geriebener Parmesan, Pfeffer
AUSSERDEM
2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
350 g Nudeln (gern auch verschiedene Sorten, sofern ihre Garzeit übereinstimmt)
ca. 800 ml Gemüsebrühe
500 g roher Thunfisch (in Sushi-Qualität), Pfeffer
ca. 1 EL Zitronensaft

- 1 Für das Pesto den Rucola verlesen, dabei grobe Stiele entfernen. Rucola waschen und trocken schütteln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.
- 2 Knoblauch abziehen, mit Rucola, Olivenöl, etwas Salz und 2 EL Pinienkernen zu einem Pesto mixen. Parmesan untermischen und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Für die Pasta die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Beides fein würfeln und in einem Topf im Olivenöl andünsten. Nudeln hinzufügen und mit der Brühe aufgießen. Alles bei milder Hitze ca. 10 Minuten garen, bis die Nudeln weich sind, aber noch etwas Biss haben (bei Bedarf noch etwas mehr Brühe angießen).
- 4 Thunfisch trocken tupfen und in dünne Tranchen schneiden. Pesto und die übrigen Pinienkerne unter den Nudel-Mix heben, mit Zitronensaft abschmecken. Pasta-Risotto mit dem Thunfisch-Carpaccio auf Tellern anrichten. Mit Pfeffer übermahlen, evtl. mit etwas Rucola garnieren und servieren.



Tagliarini nero

Bild auf Seite 68 oben rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
plus Warte-/Ruhezzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Nudelmaschine mit Bandnudelaufsatz, evtl. Vakuumiergerät

250 g Mehl (Type 405)
125 g Hartweizengrieß und etwas Grieß zum Arbeiten
20 g Sepia-Tinte (Nero di Seppia; in Feinkostläden oder online)
Salz, 2 rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen
800 g Tintenfisch (das weiße Fleisch der Tuben), 3 EL Olivenöl, Pfeffer
600 g stückige Tomaten
1 EL gehackte Petersilie

- 1 Mehl, Grieß, Sepia-Tinte und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten (evtl. in einer Küchenmaschine); bei Bedarf noch etwas Grieß oder Wasser ergänzen. Teig in Folie wickeln (oder evtl. auch vakuumieren) und für ca. 60 Minuten kalt stellen.
- 2 Arbeitsfläche mit Grieß bestreuen, Teig noch mal durchkneten. Dann mithilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese zu schmalen Bandnudeln verarbeiten (mit entsprechendem Aufsatz oder einem Pasta-Schneider bzw. Messer). Nudeln auf der Arbeitsfläche etwas antrocknen lassen.
- 3 Chilis waschen, putzen, fein hacken, evtl. entkernen. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Tintenfisch trocken tupfen, in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Tintenfisch darin 3–4 Minuten braten. Salzen, pfeffern und wieder herausnehmen. Chilis und Knoblauch 2–3 Minuten in der Pfanne anbraten. Tomaten zufügen, alles 10 Minuten köcheln. Petersilie, Tintenfisch zugeben, mit Salz, Pfeffer abschmecken.
- 4 Inzwischen Pasta in Salzwasser 2–3 Minuten kochen. Abgießen, abtropfen lassen, unter die Sauce mischen und servieren.

Carpaccio oder mit Muscheln



Seeteufel mit Spinat-Gnocchi und Muscheln

Bild auf Seite 68 unten links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE SPINAT-GNOCCHI

600 g mehligkochende Kartoffeln

200 g Blattspinat

Salz, 1 Eigelb (Ei: Größe M)

75 g Speisestärke

75 g Mehl und Mehl zum Arbeiten

frisch geriebene Muskatnuss

AUSSERDEM

2 Tomaten, 2 Schalotten

12 kleine weiße Champignons

24 Miesmuscheln (küchenfertig
gesäubert und vorgeputzt)

50 g kalte Butter

100 ml Weißwein

600 g Seeteufelfilet (in 4 möglichst
gleich große Medaillons geschnitten)

2 EL Olivenöl

je 1 Stängel Rosmarin und Thymian

1 Knoblauchzehe

Meersalz, Pfeffer

40 g kleine, bereits entsteinte Oliven

(z. B. die Sorte Taggiasca)

1 EL gehackte Petersilie

½ Lauchzwiebel (nur den hellen Teil)

- 1 Für die Gnocchi den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, auf ein Backblech legen und im Ofen in etwa 45 Minuten weich garen.
- 2 Inzwischen den Spinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Die Spinatblätter in einem Küchenmixer mit Wasser aufgießen, leicht salzen und fein pürieren. Das Spinatpüree durch ein Sieb in einen Topf gießen und kurz aufkochen.
- 3 Das aufgekochte Spinatwasser durch ein Filterpapier gießen (z. B. einen Papier-Kaffeefilter) und die darin zurückbleibende Spinatpaste abtropfen lassen.

4 Die gekochten Kartoffeln etwas abkühlen lassen, aber noch möglichst heiß schälen. Dann durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelb, Stärke, Mehl und Spinatpaste dazugeben und alles kräftig verkneten. Dabei mit Salz, Muskat würzen.

5 Den Teig mit etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Kleine Stücke von den Rollen abstechen oder mit einem bemehlten Messer abschneiden. Zu Gnocchi formen und mithilfe einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken.

6 Gnocchi ca. 2 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Dann die Temperatur reduzieren und die Gnocchi bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Aus dem Wasser heben, kurz in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen.

7 Tomaten kreuzweise einritzen, etwa ½ Minute in kochend heißes Wasser legen. Tomaten herausheben, kalt abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und die Tomatenfilets kleiner schneiden.

8 Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden. Pilze putzen, falls nötig trocken abreiben und den Stiel direkt an der Kappe abschneiden. Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich säubern.

9 In einem großen Topf 20 g Butter erhitzen. Schalotten und Pilze darin andünsten. Mit dem Wein ablöschen. Die Muscheln dazugeben und zugedeckt 2–3 Minuten garen, bis sie sich öffnen.

10 Muscheln und Pilze aus dem Topf heben und vorerst beiseitestellen.

11 Seeteufel kalt abbrausen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin rundum 3–4 Minuten kräftig anbraten. Kräuter waschen, trocken schütteln, mit der angedrückten Knoblauchzehe und der übrigen Butter (30 g) zum Fisch geben. Butter kurz aufschäumen lassen, dann mit den Seeteufel-Medaillons zum Muschelsud geben und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

12 Fisch-Muschel-Topf mit Meersalz und Pfeffer würzen. Tomaten, Oliven, Gnocchi, Petersilie dazugeben. Nun auch Muscheln und Pilze wieder zugeben, kurz erwärmen. Dann in tiefen Tellern anrichten und mit etwas Sud begießen. Lauchzwiebel in feine Streifen schneiden. Den Fischtopf damit garnieren und servieren.



Maccheroni al ferretto in Stracciatella-Sahnesauce

Bild auf Seite 69

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

plus Warte-/Ruhezeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Hartweizenmehl

230 g Mehl (Type 405) plus Mehl zum

Arbeiten, Salz, 400 g Sardellen

1 Knoblauchzehe

2 getrocknete rote Peperoni

2–3 EL Olivenöl

200 g Stracciatella di bufala (ersatzweise weicher Mozzarella)

50 g Schlagsahne

Pfeffer, Öl zum Frittieren

- 1 Hartweizenmehl, 150 g Mehl und ½ TL Salz mischen. Nach und nach ca. 160 ml lauwarmes Wasser unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zur Kugel formen, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Fläche Maccheroni al ferretto formen (wie man die herstellt, siehe links am Seitenrand).
- 2 Sardellen kalt abbrausen und trocken tupfen. Auf der Bauchseite aufschneiden, Kopf, Mittelgräte und Schwanzflosse entfernen. Fische aufklappen, trocken tupfen und im restlichen Mehl (80 g) wenden.
- 3 Knoblauch abziehen, Zehe andrücken. Peperoni grob zerbröseln. Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Knoblauch und Peperoni darin kurz anbraten. Knoblauch wieder entfernen. Stracciatella und Sahne hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce salzen und pfeffern.
- 4 Frittieröl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Fische darin knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nudeln in reichlich Salzwasser 2–3 Minuten garen. Abgießen, dabei 2–3 EL Kochwasser auffangen. Nudeln samt Kochwasser unter die Sauce rühren. Frittierte Sardellen unterheben. Pasta anrichten, mit Pfeffer übermahlen und servieren.

Neue Lieblings-Gerichte, ganz frisch

Teignetze herstellen

Den Nudelteig in 4 Portionen teilen und diese nacheinander mit der Pasta-Maschine dünn ausrollen. Mit einem sogenannten Gitterroller ein Netzmuster in die Nudelbahnen schneiden. Das so entstandene Teignetz mit den Händen vorsichtig auseinanderziehen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Teignetze darin in ca. 3 Minuten bissfest garen. Vorsichtig herausheben, kurz abtropfen lassen und mit der Seafood-Sauce auf großen vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem evtl. übrigen Thymian garnieren und sofort servieren.



Seafood im Pasta-Netz

Bild auf Seite 70/71

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Nudelmaschine, Gittermusterroller

1 Ei (Größe M), 250 g Semola (italienisches Hartweizenmehl), Salz
12–16 Garnelen (mit Schale, ohne Kopf; Sie können auch Scampi verwenden), 12–16 Baby-Calamari (TK-Ware vorher schonend auftauen)
500 g Miesmuscheln (küchenfertig geputzt), 4 Wolfsbarschfilets
3 Knoblauchzehen, 1–2 Zwiebeln
2 Stangen Staudensellerie, 4 EL Olivenöl, 2 EL Anislikör (z. B. Pernod)
2 EL Tomatenmark, ½ Bund Thymian
150 ml trockener Weißwein
150 ml Fischfond, Pfeffer

1 Ei mit 80 ml Wasser verquirlen. Semola, ca. ½ TL Salz und Ei-Mix zu einem festen, jedoch geschmeidigen Teig kneten (wenn nötig, noch etwas Wasser zufügen). Teig in Folie gewickelt 30 Minuten quellen lassen.

2 Garnelen schälen, längs aufschneiden, schwarzen Darmfaden entfernen. Garnelen abbrausen, abtropfen lassen. Calamari waschen, putzen. Muscheln abbrausen. Fischfilets in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, beides würfeln. Sellerie putzen, waschen, fein schneiden.

3 Garnelen, Calamari, Fisch portionsweise in einer großen Pfanne in Öl anbraten und herausheben. Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie in der Pfanne anbraten, mit Likör ablöschen. Tomatenmark zufügen, anrösten. Thymian (bis auf evtl. etwas zum Garnieren) einrühren. Mit Wein ablöschen. Fischfond dazugießen, aufkochen. Muscheln hinzufügen, zugedeckt ca. 7 Minuten köcheln lassen. Garnelen, Calamari, Fischstücke dazugeben, in weiteren ca. 5 Minuten fertig garen. Seafood-Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken und heiß halten. Inzwischen Teignetze herstellen (wie, siehe gleich links) und alles anrichten.



Lachs-Ricotta-Lasagne

Bild auf Seite 72

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 105 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

300 g Semola (italien. Hartweizenmehl) und 1 EL Mehl für die Sauce
Salz, 3 EL Öl und etwas für die Form
2 Lauchstangen, 200 g Blattspinat
2 Knoblauchzehen, Pfeffer
geriebene Muskatnuss, 500 g Ricotta
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 g geriebener Parmesan
500 g Lachsfilet, 2 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe, 300 ml Milch
ca. 2 EL Zitronensaft

1 Semola mit Salz, 1 EL Öl und ca. 140 ml Wasser zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie gewickelt 30 Minuten quellen lassen.

2 Inzwischen Lauch putzen, gründlich waschen, klein schneiden. Spinat waschen, putzen, grob hacken. Knoblauch abziehen, würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und die Hälfte vom Knoblauch darin andünsten. Spinat zufügen, zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

3 Ricotta, Zitronenschale, 60 g Parmesan mischen, salzen, pfeffern. Lachs klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, übrigen Knoblauch und 1 EL Mehl darin anrösten. Brühe angießen, unter Rühren aufkochen. Milch zugießen, 3 Minuten köcheln. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Teig portionsweise zu langen, dünnen Bahnen ausrollen (sie sollten etwa so breit sein, wie die Form hoch ist; evtl. zuschneiden). Teig dünn mit Ricottacreme bestreichen, Lauch-Mix und Lachs darauf verteilen. Auflaufform einölen, etwas Sauce darin verstreichen. Nudelbahnen zieharmonikaartig zusammenfallen (in Abschnitten von ca. 5 cm) und horizontal in die Form stellen. Übrige Sauce darüber verteilen und die Lasagne im Ofen etwa 45 Minuten backen.



Fettuccine frutti di mare auf Pane Carasau

Bild auf Seite 73 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

350 g Venusmuscheln
12 Scampi (mit Scheren)
2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Basilikum
2 Zweige Rosmarin
350 g Fettuccine
Salz, 4 EL Olivenöl
100 ml Weißwein

300 ml passierte Tomaten, Pfeffer
200 g Pane Carasau (diese hauchdünnen knusprigen Teigfladen aus Sardinien gibt es in italienischen Feinkostläden zu kaufen)

1 Venusmuscheln gründlich abbrausen und ca. 20 Minuten in kaltes Wasser legen. Geöffnete Exemplare entsorgen. Scampi kalt abbrausen, trocken tupfen, halbieren und jeweils den Darmfaden entfernen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Basilikumblätter und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Einige Kräuter zum Garnieren beiseitelegen, den Rest hacken.

2 Die Fettuccine in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Scampi darin anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzufügen, kurz mitdünsten. Muscheln und gehackte Kräuter dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren lassen. Passierte Tomaten angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Inzwischen das Pane Carasau in einer Pfanne oder im Ofen etwas erwärmen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Dann zum Meeresfrüchte-Mix in den Topf geben und unterschwenken. Pane Carasau auf Tellern verteilen und die Pasta darauf anrichten. Mit Kräutern bestreut servieren.

für Sie eingefangen



Calamarata alla carbonara mit Schwertfisch

Bild auf Seite 73 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

400 g Schwertfischfilet
100 g Pancetta (italienische Bauchspeck-Spezialität)
2 Stiele Salbei
200 g Calamarata sowie 150 g schwarze Calamarata (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
Salz, 1 EL Olivenöl
30 g Pecorino und etwas mehr zum Bestreuen, 2 Eigelb, Pfeffer

- 1 Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und in knapp 2 cm große Würfel schneiden. Pancetta in feine Würfel schneiden. Salbeiblätter von den Stielen zupfen, größere Blätter etwas zerkleinern.
- 2 Beide Sorten Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Pancetta-Würfel sowie den Salbei darin knusprig anbraten. Fischwürfel hinzufügen und unter Wenden mitbraten. Die Herdplatte ausschalten und alles kurz warm halten.
- 3 Die Nudeln abgießen und dabei 1 Tasse Kochwasser auffangen. Pecorino fein reiben. Mit Eigelben, etwas Pfeffer und 2 EL Kochwasser verrühren. Die Nudeln in die Pfanne zur Fisch-Pancetta-Mischung geben und untermischen. Dann den Eigelb-Mix und bei Bedarf noch ein wenig Kochwasser rasch untermengen. Die Pasta auf Tellern anrichten, mit Pecorino bestreuen und servieren.

Info: Die Form dieser dicken, kurzen Nudelröhren soll an die Arme von Tintenfischen (die heißen Calamari auf Italienisch) erinnern. Schwarze Calamarata-Pasta wird zudem mit Tintenfischfarbe (Nero di Seppia) eingefärbt.



Spaghettoni mit Garnelen und Kaviar

Bild auf Seite 74

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

400 g Garnelen (mit Schale und Kopf), 1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
40 ml Weißwein
150 ml Fischfond
400 g Spaghettoni (alternativ Spaghetti), Salz
80 g Crème fraîche
weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas Kaviar (anstelle des teuren Fischrogens vom Stör evtl. „falschen“ Kaviar vom Seehasen oder roten Forellenkaviar verwenden)
2 EL Schnittlauchröllchen

- 1 Garnelen schälen und die Köpfe entfernen, dabei Schalen und Köpfe vorerst beiseitelegen. Garnelen längs aufschneiden, jeweils den schwarzen Darmfaden entfernen. Garnelen abbrausen, trocken tupfen.
- 2 Knoblauch abziehen, die Zehe andrücken. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Garnelenschalen und -köpfe mitsamt dem Knoblauch darin unter Rühren anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fischfond sowie 60 ml Wasser angießen. Alles zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Garnelenfond durch ein feines Sieb passieren.
- 3 Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne das restliche Öl (2 EL) erhitzen. Die Garnelen darin kurz scharf anbraten. Den Garnelenfond angießen. Nudeln und Crème fraîche hinzufügen und alles gut vermengen. Die Pasta mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Auf Tellern oder in Schalen anrichten, etwas Kaviar darauf verteilen. Pasta mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

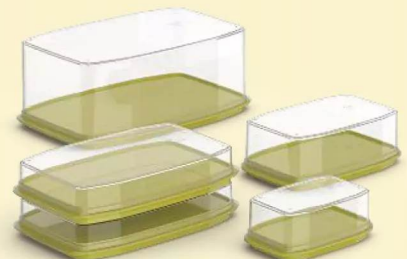


LIFEHACK FÜR DIE KÜCHE

ORGANISATION IM KÜHLSCHRANK

ROBERT AUER steht für praktische Helfer im Alltag und gleichzeitig für schöne Lifestyleprodukte. Langlebig und robust, ressourcenschonend in Deutschland produziert.

www.robertauer.com



RA.

ÜBER DEN DÄCHERN VON ROM

... LIEGT DER ORT, AN DEM DER
DEUTSCHE STERNEKOCH **HEINZ BECK**
SEINE VISION VON FEINSTER BALANCE,
DELIKATER LEICHTIGKEIT UND
GROSSARTIGER FINESSE LEBT.
EIN ORT, AN DEM DIE PASTA IMMER
„AL DENTE“ IST



Heinz Beck

Sterne Koch, Gastronom, Ernährungswissenschaftler

„Wenn du meinst, du bist der Beste, bist du tot“, sagte Heinz Beck einst. Und doch ist er genau das: einer der Besten. Seit über drei Jahrzehnten prägt der gebürtige Deutsche die internationale Gourmet Cuisine und gilt dabei als Aushängeschild für die köstliche Verbindung feinsten Kulinariers und gesunder Wissenschaft. Weitere Informationen unter: www.romecavalieri.com und www.heinzbeck.com



Hochgenuss mit Aussicht

Sowohl der Blick aus dem „La Pergola“, als auch auf den Teller verwöhnen das Auge bei so feinen Kreationen wie Scampo mit süßer Paprika und grüner Gazpacho

W

ie definiert man, was Kunst ist? Eine Frage, auf die Heinz Beck die Antwort weiß. Denn: „In erster Linie bin ich zwar ein Handwerker“, bekennt der Sternekoch. Aber dann, wenn ein Handwerk auf eine außergewöhnlich herausfordernde Art gemacht werde, avanciere es zur Kunst. Und er muss es wissen, denn der gebürtige Deutsche, der seit drei Jahrzehnten in seinem Gourmetrestaurant „La Pergola“ in Rom Gourmets aus der ganzen Welt mit seinen Kreationen verzückt, hat den Teller als seine Leinwand gewählt. Dabei wollte er ursprünglich sogar Maler werden. „Kochen war nur meine zweite Wahl.“ Heute jedoch ist er froh, dass er diesen „wunderschönen Beruf“ gewählt hat. Seine Gäste wohl auch. Zumal sein kulinarisches Domizil im obersten Stockwerk des Luxushotels „Rome Cavalieri“, das auf dem Monte Mario, dem höchsten Berg Roms thront – für ihn der schönste Platz für ein Lokal – nur eine seiner köstlichen Anlaufstellen ist: Heinz Beck leitet noch acht weitere Restaurants und ist mit insgesamt sieben Michelinsterne ausgezeichnet. Drei davon in Rom. Damit ist er nicht nur der erfolgreichste deutsche Spitzenkoch. Er ist einer der besten der Welt.

Ein halbes Leben Rom

Heinz Beck, der in Bayern als Sohn eines Juweliers aufwuchs, begann seine Laufbahn in Bad Füssing. Nach der Ausbildung ging es schnell steil bergauf: Stationen u. a. bei Feinkost Käfer, Alfred Klink in Freiburg und Heinz Winkler im Transtris folgten. Doch ein Anruf veränderte sein ganzes Leben. Der Direktor des „Cavalieri“ suchte einen neuen Küchenchef, wollte den aufstrebenden, jungen Koch für diese Position und blieb hartnäckig –

mit Erfolg. Für Heinz Beck war das Ganze zunächst ein Abenteuer. Eine spannende Episode. Ein weiterer Schritt auf der Karriereleiter. „Ich war jung und wollte einfach ein anderes Land entdecken“, schmunzelt er. Dafür gab er sich zwei Jahre. Geworden sind es bis jetzt allerdings 30. Die Anfänge waren jedoch alles andere als leicht. „Ich sprach kein Italienisch und sollte mit einem rein italienischen Team arbeiten.“ Eine von vielen Herausforderungen, die der heute 60-Jährige, der mit einer Sizilianerin verheiratet ist, mit Bravour meisterte.

Immer einen Schritt voraus

Vis-à-vis des Centro Storico mit seinen Monumenten, Plätzen und Parks zwischen Kolosseum und Vatikan serviert der Ausnahmekoch eine Küche, die er selbst als „leicht, gesund und mit mediterranen Düften“ beschreibt. Dabei liebt er den Wandel. Das stete Dranbleiben am Puls der Zeit. Sich ständig zu hinterfragen, zu beobachten, neu zu definieren. Heinz Beck ist einer, der rastlos ist. Immer in Bewegung. Und dabei vollends fokussiert. Durchhaltevermögen, Präzision und seine unbändige Neugierde an seiner persönlichen wie auch kulinarischen Weiterentwicklung sind seine Triebfedern. Ausgelernt hat man, seiner Meinung nach, nie. „Wenn dem so wäre, wäre es ja langweilig.“ So wundert es auch kaum, dass Heinz Beck in seinen meisterhaften Gerichten keinen Rezepten folgt, sondern den Zutaten. „Es sind ja natürliche Produkte. Sie haben in der Natur jeden Tag einen anderen Geschmack, eine andere Textur. Daher muss man sich ihnen anpassen.“ Nur, wer sich erst einmal die Mühe mache, seine Zutaten auch wirklich kennenzulernen, könne gut kochen. Wie dieser Ansatz schmeckt? Für manch

Sein Flaggschiff

Das 3-Sterne-Restaurant

„La Pergola“ bietet Platz
für 60 Gäste



Mehr Genuss

„Ich bin Koch geworden, weil ich gerne koche“, sagt Heinz Beck schlicht. Für ihn ist eine gute Pasta ein ganz besonderer Genuss



einen mögen seine unnachahmlich cremigen Fagottelli Carbonara ein genussvolles Manifest dieser Philosophie sein. Er selbst zieht ein anderes Resümee: „Mein Signature-Gericht ist immer das nächste, das ich kochen werde.“

Ein kochender Wissenschaftler

Der Spitzenkoch ist allerdings nicht nur daran interessiert, dass seine Gerichte in der Komposition kreativ, modern, kunstvoll und besonders sind. Sie sollen dabei auch gesund sein. Ein Aspekt, der ihn seit mehr als zwei Jahrzehnten intensiv beschäftigt. „Im Jahr 2000 habe ich an einer Studie gearbeitet, in der es darum ging, was bei der Verkostung von Wein im Gehirn eines Sommeliers und bei einem normalen Menschen passiert. Das war sehr interessant und ich fing an, darüber nachzudenken, welches Essen unseren Körper gesund macht“, erzählt Heinz Beck, der wegen seiner intensiven Arbeit auf diesem Gebiet 2018 von der Universität Arezzo den Ehrendokortitel für natürliche Bioenergien und Naturheilkunde erhielt. Dabei ist er jedoch keiner, der mit erhobenem Finger auf Askese pocht. Ganz im Gegenteil. Bei einer gesunden Ernährung gehe es nicht um Verzicht, „sondern um eine große Auswahl an Lebensmitteln, damit der Körper ein besseres Gleichgewicht an Mikronährstoffen erhält. Es geht wie bei allem im Leben, um die richtige Dosierung.“ Und so ist auch Pasta gesund. Wenn man sie richtig kocht: „Al dente“. Die richtige Basis beachtet: „Hartweizengrieß oder Vollkorn“. Und darauf achtet, sie mit frischen Gemüsen zu würzen. „Nicht zu fett und keine überkochten Saucen“, empfiehlt der Profi, der nebenbei auch noch Bücher schreibt und für das Rom nahe Medical Retreat „Palazzo Fiumi“ zellunterstützende Menüpläne entworfen hat.

Kochen mit Weitsicht und Herz

Die Tage von Heinz Beck sind lang. Mehr als vier Stunden Schlaf pro Nacht „kann ich mir nicht leisten“, meint er mit einem Augenzwinkern. Dabei macht der umtriebige Geist keinen gestressten Eindruck. Viel mehr scheint er dieses Ineinandergreifen der vielen Orte, Projekte und Möglichkeiten als Motor für seine unermüdliche Reise und Freude zu nutzen. Ob so jemand auch ein Perfektionist ist? „Ich glaube nicht, dass es die gibt“, gibt der Sternekoch zu bedenken. „Natürlich versucht man, alles so perfekt als möglich zu machen. Aber wenn alles so gut ist, dass es einfach nicht besser sein kann ... musst du ihn Rente gehen. Dann gibt es ja nichts mehr zu erneuern, zu verbessern, mit mehr Liebe und Leidenschaft zu füllen.“ Könnte er sich kochen ohne Liebe und Leidenschaft denn vorstellen? „Nein“, lacht er, „das wäre ja wie Romeo ohne seine Julia oder Schwarz ohne Weiß.“ Unvorstellbar. Auf die Frage hin, wie er bei all diesen einzigartigen Erfolgen, die seine Ausnahmekarriere pflastern, so nahbar und am Boden geblieben ist, runzelt er nur verwirrt die Stirn: „Darüber habe ich mir noch nie Gedanken gemacht“, sagt er schlicht. Und das sagt eigentlich schon alles aus über einen der größten Künstler unserer Zeit.

Anja Hanke-Schleppütz



FÜR SIE PROBIERT

SVENJA KÖLLMER

ist unsere Test-Expertin
in Sachen Feinkost



Sonnenverwöhnte Tomaten, angereichert mit erlesenen Zutaten wie Trüffel, Oliven oder Fenchel, machen Pasta zu einem besonderen Genusserlebnis

SÄMIGES FÜR DIE SEELE

Kocht man Tomaten über Stunden ein, reduzieren sie sich auf ihre unvergleichlich cremige Essenz: Sugo. Von herb-würzig bis leicht zitronig – diese fünf Neuentdeckungen überraschen mit einzigartigen Aromen



NATÜRLICH

Ausgesprochen mild und weich im Geschmack – das Sugo von der Nordseeinsel Sylt ist ein echter Allrounder und eignet sich somit perfekt für die Alltagsküche.

Das gefällt mir: Das Produkt kommt ganz ohne künstliche Zusätze aus und wird mit Sylter Meersalz veredelt.

Infos: 280 ml um 5 Euro, von Gourmetmanufaktur Sylt, z.B. über www.leniundhans.de



BESONDERS

Trüffel-Fans aufgepasst: Aus nur sechs Zutaten entsteht eine extravagante Köstlichkeit, die unseren Gaumen mit seinem zarten Aroma verwöhnt. Perfekt als Garsauce für Gemüse.

Das gefällt mir: Das Sugo in der edlen Glasflasche überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern gibt auch ein wunderschönes Präsent ab.

Infos: 500 ml um 8 Euro, von und über www.greenomic-deli.com

INTENSIV

Hochgenuss aus Griechenland: Feta-Käse und natives Olivenöl verleihen dem Sugo eine feine Würze und himmlische Cremigkeit.

Das gefällt mir: Der Ursprung des Unternehmens reicht bis in das Jahr 1890 zurück, als die Familie noch per Hand kretisches Olivenöl herstellte.

Infos: 330 g um 11 Euro, von und über www.deligreece.com



GROSSARTIG

Eine besonders harmonische Komposition aus süßlicher Fenchelsaat, würziger italienischer Bratwurst und einem Hauch Lorbeer versteckt sich in diesem tiefroten Sugo.

Das gefällt mir: Die einzelnen Zutaten lassen sich erkennbar herauschmecken, ohne einander zu übertrumpfen.

Infos: 280 ml um 8 Euro, von und über www.viani.de



**Powidltascherln mit
hausgemachtem Erdbeereis**

Die österreichische Mehlspeise mit
Pflaumenmus-Füllung wird warm
serviert. Das cremige Eis liefert
den perfekten Gegenspieler.

REZEPT AUF SEITE 90



LA DOLCE VITA

Bandnudeln, Makkaroni sowie Ravioli zeigen sich hier von ihrer
süßesten Seite und verzaubern in himmlischen Kreationen mit
fruchtigen Beeren, feiner Vanille oder herbem Kakao

Vanille-Nudelsuppe mit Himbeeren und Mandeln

Soulfood pur: Karamellierte Nüsse, fruchtige Beeren und Wölkchen aus Eischnee baden im süßen Süppchen.

REZEPT AUF SEITE 90



**Bandnudeln in
Pfirsich-Kokos-Sauce**

Frisches Thai-Basilikum,
saftige Limette und ein
Hauch Curry verleihen
aufregende Aromen.

REZEPT AUF SEITE **90**

JEDER BISSEN PURES GLÜCK



Cjarsons - süß gefüllte Ravioli aus Norditalien

Friauls Antwort auf Ravioli. Egal ob süß oder herzhaft gefüllt – jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Wir schenken den Taschen ein Herz aus verschiedenen Früchten, Ricotta und Kakao.

REZEPT AUF SEITE **91**

Pflaumenmus-Makkaroni mit Mohn und Marzipan

Röhrennudeln werden in gezuckerter
Milch gekocht. Zusammen mit
Marzipan und Fruchtmos entsteht
dann eine samtig-weiche Sauce.

REZEPT AUF SEITE 91

SÜSSES FINALE





Schokoladen- nudeln mit Beeren

Süßer Honig-Joghurt
und bunt gemischte
Beeren betten sich auf
hausgemachter Kakao-
Pasta. Ein Traum für
alle Schokoholics!

REZEPT AUF SEITE 91

Süße Pasta: überraschend anders

Erdbeereis herstellen

So macht man das Eis für die Powidltascherln rechts: Erdbeeren waschen, putzen und fein pürieren. Eigelb, Ei, Milch und Puderzucker über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis die Masse bindet; dabei jedoch nicht zu heiß werden lassen. Die Creme kalt rühren. Dann Erdbeerpüree sowie Joghurt untermischen. Die Sahne steif schlagen, unterheben. Masse in der Eismaschine cremig frieren lassen. Ohne Eismaschine: Masse in eine flache Schale füllen und unter regelmäßigem Durchrühren im Eisfach in etwa 4 Stunden gefrieren lassen.



Powidltascherln mit hausgemachtem Erdbeereis

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 4 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS EIS

250 g Erdbeeren, 1 Eigelb und 1 Ei
60 ml Milch, 50 g Puderzucker
100 g Sahnejoghurt
120 g Schlagsahne

FÜR DIE POWIDLTASCHERL

200 g mehligkochende Pellkartoffeln
(bereits am Vortag gekocht)
70 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 EL Vanillezucker
1 Ei und 1 Eiweiß, Salz
100 g Pflaumenmus (Powidl)
5 EL Semmelbrösel, 4 EL Butter
1 EL Zucker, 1 Prise gem. Zimt

- 1 Eis zubereiten, wie links beschrieben.
- 2 Für die Powidltascherl die gekochten Kartoffeln pellen. Kartoffeln fein reiben und mit Mehl, Vanillezucker, Ei und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und daraus Kreise (Ø 8–10 cm) ausstechen. Teigkreise mit verquirltem Eiweiß bestreichen und jeweils etwas Pflaumenmus daraufgeben. Den Teig über der Füllung zu Halbkreisen zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.
- 4 In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Powidltascherl vorsichtig hineinlegen und darin etwa 10 Minuten sieden lassen.
- 5 Inzwischen Semmelbrösel mit Butter, Zucker und Zimt in einer Pfanne leicht bräunen. Powidltascherln abtropfen lassen, dann in den Bröseln wenden. Auf Tellern anrichten, übrige Brösel darauf verteilen. Vom Eis Nocken abstechen, daneben anrichten und alles servieren.



Vanille-Nudelsuppe mit Himbeeren und Mandeln

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

60 g Mandelstifte

2 EL Puderzucker

200 g kurze Röhrennudeln (z. B. Makkaroni, Penne oder Tortiglioni)

Salz, 200 g Himbeeren

2 Eier, 1 l Milch

1 Pck. Vanille-Puddingpulver

½ TL Vanilleessenz

50 g Zucker

2 EL Vanillezucker

- 1 Mandeln in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hell rösten. Puderzucker darüber sieben, Mandeln schwenken und goldbraun karamellisieren lassen. Mandeln auf einem mit Backpapier belegten Teller verteilen und abkühlen lassen.
- 2 Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Wasser al dente kochen. Die Himbeeren waschen.
- 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und bis zur Verwendung abgedeckt kalt stellen. Die Eigelbe mit 100 ml Milch, Puddingpulver und Vanilleessenz glatt verrühren. Übrige 900 ml Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Von der Mischung 3–4 EL abnehmen und unter den Eigelbmix rühren. Nun diese Mischung langsam unter Rühren in die restliche Milch einfließen lassen. Die Sauce unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.
- 4 Nudeln abgießen, mit Himbeeren unter die Vanillesauce mischen, dann Eischnee grob unterheben. Die Suppe in Schälchen oder Tassen füllen. Karamellierte Mandeln darüberstreuen und servieren.



Bandnudeln in Pfirsich-Kokos-Sauce

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

4 große Pfirsiche

400 g Bandnudeln (z. B. Pappardelle oder Tagliatelle)

250 ml Kokosmilch

2 EL Palmzucker (alternativ Honig)

¼ TL Currypulver

Saft von 1 Limette

2 Stiele Thai-Basilikum

Pfeffer

grobes Meersalz

- 1 Die Haut der Pfirsiche zweimal einritzen. Pfirsiche mit kochend heißem Wasser überbrühen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
- 2 Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Wasser gar kochen.
- 3 In der Zwischenzeit Kokosmilch mit Palmzucker und Currypulver in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Pfirsichwürfel hinzufügen, 1–2 Minuten mitköcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und mit Limettensaft abschmecken.
- 4 Die Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit der Pfirsich-Kokos-Sauce vermengen. Nudeln samt Sauce auf Tellern anrichten. Mit Basilikum, Pfeffer sowie 1 Prise Meersalz bestreuen und servieren.

GETRÄNKE-
TIPP



Passende
Weine finden Sie
auf S. 62/63

und dabei so unwiderstehlich gut



Cjarsons – süß gefüllte Ravioli aus Norditalien

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

320 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
Salz, 1 EL Rosinen, 2 TL Rum
20 g Butterkekse, 100 g Ricotta
30 g Kirschkonfitüre
1 EL Kakaopulver
1 TL Zitronenabrieb
1 Prise gem. Zimt, 1 Birne
3 EL Butter, ½ EL brauner Zucker
30 g Scamorza (ersatzweise fester Mozzarella)

- 1 Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Nach und nach etwa 100 ml heißes Wasser dazugießen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser ergänzen. Teig zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- 2 Inzwischen Rosinen mit Rum beträufeln, kurz ziehen lassen. Kekse zerbröseln. Ricotta mit Keksen, Konfitüre, Kakao, Zitronenabrieb und Zimt mischen. Birne schälen, entkernen und fein reiben. Mit den abgetropften Rosinen unter die Ricottamasse heben.
- 3 Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Anschließend Kreise (Ø ca. 6 cm) ausstechen. Jeweils 1–2 TL der Füllung mittig daraufgeben. Die Teigränder leicht anfeuchten. Teig über der Füllung zu Halbkreisen zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.
- 4 In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Cjarsons darin in ca. 2 Minuten gar kochen. Inzwischen in einer Pfanne Butter und braunen Zucker erhitzen. Cjarsons aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in die Pfanne zur Butter geben. Durchschwenken, dann auf Tellern anrichten. Scamorza darüberstreuen und übrige Butter darüberträufeln. Servieren.



Pflaumenmus-Makkaroni mit Mohn und Marzipan

Bild auf Seite 88

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

350 g Makkaroni
1 l Milch
½ EL Zucker
1 TL Zitronenabrieb
30 g Marzipan-Rohmasse
(Fertigprodukt oder ein Rezept zum Selber machen siehe unten)
100 g Pflaumenmus
2 EL gemahlener Mohn

- 1 Die Makkaroni mit Milch, Zucker und Zitronenabrieb in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen. Nudeln etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sie al dente sind. Dabei immer wieder umrühren.
- 2 Marzipan fein raspeln. Zusammen mit Pflaumenmus unter die Makkaroni mischen. Das Ganze noch ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig eingedickt ist. Die Makkaroni auf Tellern anrichten, mit Mohn bestreuen und servieren.

Info: Aus nur vier Zutaten lässt sich Marzipan prima selber machen. Für etwa 325 g Rohmasse 200 g blanchierte Mandelkerne im Standmixer sehr fein mahlen. 150 g Puderzucker hinzufügen und alles erneut gut durchmischen, bis die Mischung eine sehr feine Konsistenz hat. Mischung in eine Schüssel umfüllen. 1 TL Rosenwasser und 5 Tropfen Bittermandelöl hinzufügen. Alles mit den Händen gut durchkneten, bis eine feste Masse entsteht. Sollte die Masse zu fest sein, evtl. ein paar Tropfen Wasser hinzufügen. Portioniert und luftdicht verpackt hält sich die Marzipan-Masse bis zu drei Monate im Tiefkühler.



Schokoladennudeln mit Beeren

Bild auf Seite 89

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

320 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
2 EL Kakaopulver
2 EL Zucker
Salz, 4 Eier
50 g Zartbitterschokolade (fein gerieben), 2 EL Pflanzenöl
300 g gemischte Beeren
(z. B. Himbeeren, Brombeeren und weiße Johannisbeeren)
2 EL Honig
200 g Naturjoghurt
½ TL Zitronenabrieb
Minzeblättchen und Schokospäne zum Garnieren

- 1 Mehl mit Kakao, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Mittig eine Mulde eindrücken, Eier, geriebene Schokolade und Öl hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl einarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Anschließend Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Die Teigbahnen zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln leicht bemehlen und etwa 20 Minuten antrocknen lassen.
- 3 Beeren verlesen. Honig mit 3–4 EL der Beeren kurz erhitzen. Abkühlen lassen, mit Joghurt und Zitronenabrieb mischen.
- 4 Die Nudeln in kochendem Wasser ca. 3 Minuten bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Joghurt und übrige Beeren darauf verteilen. Die Schokoladennudeln mit Minze und Schokospänen garniert servieren.

IN DER STADT VON ROMEO UND JULIA

OB DAS BERÜHMTE LIEBESPAAR GERNE GEGESSEN HAT, WISSEN WIR LEIDER
NICHT. FALLS JA, DANN WÜRDEN HEUTE SICHERLICH MEHRERE DIESER
10 ADRESSEN IN VERONA ZU DEN LIEBLINGSPLÄTZEN DER BEIDEN GEHÖREN



GAUMENFREUDEN

Die köstliche Pasta wird schnell
zum unvergesslichen
Urlaubserlebnis





COOLER LOOK

Lässig, gemütlich, aber dennoch elegant: ein Ort zum Wohlfühlen

VESCOVO MORO

Italienisch genießen

Allein der Klang von „Carpaccio di Gamberi, Spuma di Bufalo, Elisir di Gin“, „Spaghetto alla Carbonara di Storione Bianco Fume“ oder „Patissada de Caval con Polenta“ lässt bei Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen? Dann sollten Sie bei einem Verona-Besuch einen Tisch im „Vescovo Moro“ reservieren. „Wir servieren eine moderne Küche, ohne dabei unsere Herkunft oder die lokalen Traditionen aus den Augen zu verlieren“, erklärt Sommelier Stefano Valetti, der das Restaurant gemeinsam mit Küchenchef Michele Motta führt. Egal ob Sie Gerichte mit Fisch, Fleisch oder rein vegetarisch bevorzugen, die Speisekarte macht jeden Feinschmecker glücklich. „Wir legen Wert auf beste Zutaten, die mit viel Liebe von unseren Köchen verarbeitet werden. Genauso wichtig ist es uns aber auch, dass sich unsere Gäste hier wohlfühlen“, so Valetti. Wer mit dem Sommelier die Passion für edle Tropen teilt, freut sich über eine erlesene Auswahl verschiedener Rebensäfte. „Für unsere Weinkarte habe ich besondere Schaum-, Weiß- sowie Rotweine aus ganz Italien ausgewählt, ergänzt um ein paar Positionen aus Frankreich.“ Das Lokal befindet sich auf einem alten Fabrikgelände, das Interieur ist daher an den coolen Industrial-Style angelehnt, ohne dabei an Eleganz oder Gemütlichkeit zu verlieren. Wer einen Tisch an einem der drei großen Fenster ergattert, kann das bunte Treiben auf der Straße beobachten, zumindest, bis das Essen auf dem Tisch steht, denn es könnte passieren, dass Sie vor Entzücken die Augen verschließen und die feinen Aromenkompositionen Ihre volle Aufmerksamkeit auf sich ziehen. An warmen Tagen empfiehlt sich ein Platz auf der schönen Terrasse, von dort aus hat man den Campanile (Glockenturm) der „Basilika San Zeno“ im Blick, einer der bedeutendsten Kirchen Veronas, in der sich das Grab des heiligen Schutzpatrons der Stadt befindet.

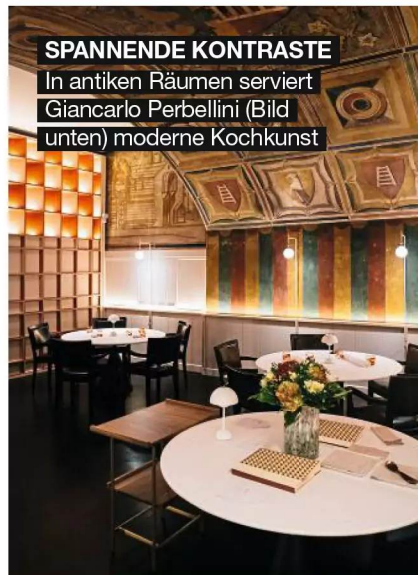
www.vescovomoro.it

CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI

Elegantes Sterne-Dinner

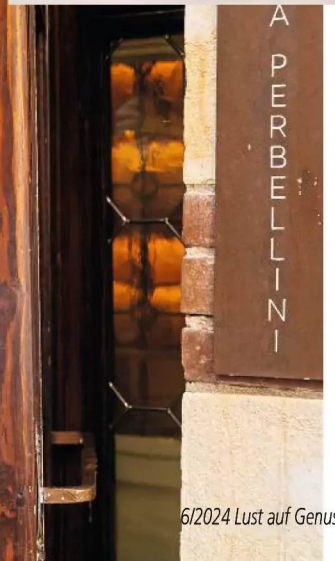
Es ist die kulinarische Krönung einer jeden Verona-Reise, ein Abend in der „Casa Perbellini 12 Apostoli“ (ausgezeichnet mit zwei Sternen vom Guide Michelin). Allein das besondere Ambiente in dem antiken Palazzo mit den historischen Gewölben und großen Fresken an den Wänden und Decken bringt die Gäste zum Staunen. Allerdings ist auch das, was Giancarlo Perbellini und sein Küchenteam auf die Teller zaubern, ganz große Kochkunst. Feinschmeckern stehen drei Menüs zur Auswahl: „Io e Silvia“ ist Perbellinis Frau gewidmet, „Io e Giorgio“ ist eine Hommage an 2-Sternekoch Giorgio Gioco, ehemaliger Inhaber des Restaurants „12 Apostoli“, bei dem Perbellini einige Jahre arbeitete. Wer gern vegetarisch isst, wählt das „L'Essenza“. Exzellent ist auch die Weinbegleitung zu den Speisen. Giancarlo Perbellini ist ein profunder Kenner der lokalen Winzerszene und großer Liebhaber erlesener französischer Weine, was sich auch in seinem Keller widerspiegelt. Tipp: Wer den Meisterkoch hautnah erleben möchte, bucht einen Platz am Chef's Table (wahlweise zum Mittag- oder Abendessen). Dieser Bereich in der offenen Küche, der von der spanischen Designerin Patricia Urquiolas neu gestaltet wurde, bietet Platz für 12 Gäste und einen sehr exklusiven Blick hinter die Kulissen und das Schaffen Perbellinis.

www.casaperbellini.com



SPANNENDE KONTRASTE

In antiken Räumen serviert Giancarlo Perbellini (Bild unten) moderne Kochkunst





LEMON TREE CAFÉ

Feiner Start in den Tag

Eigentlich sind die Italiener ja nicht gerade berühmt für ihr ausgiebiges Frühstück. Dennoch gibt es auch in Verona tolle Locations, wo man richtig gut frühstücken kann, wie beispielsweise das „Lemon Tree Café“. Mit Ricotta-Lemon-Pancakes, pikant gefüllten Croissants, Bagels sowie verschiedenen Eierspeisen fängt der Tag kulinarisch richtig gut an. Die Einheimischen, die auch gern in der Mittagspause für einen Salat oder gefüllte Focaccia vorbeischaun, schätzen die entspannte Atmosphäre des Cafés und die Köstlichkeiten der Küche. Dank der häufig wechselnden Karte können auch Stammgäste ständig Neues entdecken. Unbedingt probieren muss man die „Cube Croissants“, kleine Würfel aus Croissantteig, die mit verschiedenen Cremes – von Matcha über Pistazien bis zu gesalzener Karamellpudding – gefüllt sind. Tipp: Lassen Sie sich eine kleine Auswahl der „Cube Croissants“ einpacken, dann können Sie diese in der Oper wegnuspernen, während Sie auf den Beginn der Aufführung warten.

Via Ca' di Cozzi, 10c, 37124 Verona

**KNUSRPIGE
NASCHEREI**
Wer Croissants
liebt, wird
den gefüllten
Würfeln nicht
widerstehen
können



LA PROSCIUTTERIA

Beste Feinkost & ein gutes Glas Wein

Die Füße schmerzen vom Sightseeing in Veronas Altstadt und es ist dringend Zeit für eine Pause? An der Piazza del Erbe, nur wenige Gehminuten entfernt von der „Casa di Giulietta“ entfernt, finden Sie die „La Prosciutteria“. Machen Sie es sich in dem im coolen Vintage-Look gestylten Lokal oder im kleinen Gastgarten davor mit einem Glas Wein gemütlich. Tipp: Mit etwas Glück erwischen Sie einen der wenigen Plätze auf dem begrünten Balkon im ersten Stock, von hier haben Sie einen besonders tollen Blick über den Platz. Ein Großteil der Weine stammt übrigens aus dem hauseigenen Weingut in Montespertoli. Bestellen Sie sich zum „Vino“ eins der „Cutting Boards“, eine köstliche Auswahl verschiedener Wurst- und Schinkenspezialitäten und Käse hübsch auf einem Holzbrett drapiert mit frischen Früchten, gegrilltem Gemüse und Brot.

www.laprosciutteria.com



**PERFEKT ZUM
SNACKEN**
Die bunten
„Cutting
Boards“ sind
ideal als
kleiner Happen
zum Aperitivo

WEITERE TIPPS:

ANTICA SALUMERIA ALBERTINI

Feine Kost

Die Fassade mit dem wunderschönen originalen Jugendstil-Schaufenster aus den 1930er-Jahren ist ein beliebtes Fotomotiv. Vergessen Sie aber vor lauter Fotos nicht, in das Geschäft zu gehen! Pasta, Käse, Wurst oder Wein – in dem kleinen Feinkostladen findet sich alles, was das Genießerherz begehrt. Hier finden Sie sicher ein Mitbringsel für die Lieben daheim.

Corso Sant'Anastasia, 41/A

BOTTEGA DEL VINO

Für Weinfans

Seit 1890 gibt es das Restaurant mit dem wunderschönen Weinkeller, in dem so einige Schätze lagern. Urige Atmosphäre mit einer hervorragenden Küche.

www.bottegavini.it

IL DESCO

Kunstvoll speisen

In dem eleganten Restaurant hängt die Kunst nicht nur an den Wänden, sondern wird hier auch auf Tellern serviert. Letztere ist zudem ein wahrer Gaumenschmaus. Die Küche ist seit fast 40 Jahren mit einem Stern vom Guide Michelin gekrönt.

www.ristoranteilDESCO.it

PASTICCERIA FLEGO

Süße Konditorkunst

Wer Süßes liebt, ist hier genau richtig! Mit viel Leidenschaft führen die beiden Brüder Matteo und Marco die „Pasticceria Flego“ und begeistern ihre Kunden mit traditionellen Köstlichkeiten wie Nadalin, Torta russa oder Amaretti wie sowie ihren neuen Kreationen, an allen vier Standorten in der Stadt. Einen guten Espresso bekommen Sie hier auch.

www.pasticceriaflego.net

RISTORANTE PIPER

Dinner mit Aussicht

Wer der Stadt kurzzeitig entfliehen möchte, reserviert einen Tisch im „Piper“. Das Restaurant ist in den Veroneser Hügeln gelegen und bietet auf der lauschigen Terrasse einen schönen Blick ins Grüne und über die Stadt. Für Nachtschwärmer und Tanzfans finden regelmäßige Musik-Events mit DJ statt.

www.ristorantepiperverona.it

CASA MAZZANTI

Kaffee & Drinks

Ob für einen schnellen Café zwischendurch oder einen Spritz zum Aperitivo die „Casa Mazzanti“ ist immer eine gute Wahl. Fein ist auch die Auswahl an Cicchetti, dem typischen Fingerfood zum Glas Wein.

www.casamazzanti.it

„MAN KANN EINFACH
NICHT IN DIESE MENSCHEN
REINSCHAUEN.“

„DOCH:
DARMSPIEGELUNG.“



**Egal ob Stuhltest oder Darmspiegelung –
es ist immer eine tierisch gute Wahl.**

Damit du gesund bleibst und keinen Darmkrebs bekommst.
Der kostenlose Darmcheck. Für alle ab 50 Jahren.

#TIERISCHGUTEWAHL



Liebe, Tradition, Hingabe:
Wie Pasta in Handarbeit geformt
wird, so schenkt sie gleiches
Glück am Gaumen

PASTA, TI AMO!

DER SPANNENDE BLICK ÜBER
DEN TELLERRAND: DEN BEKOMMEN
WIR VON ECHTEN FOOD-EXPERTEN
AB JETZT IMMER AN DIESER STELLE
GESCHENKT. HEUTE VERRÄT UNS
STARKÖCHIN **CORNELIA POLETO**
IHRE GEHEIMNISSE RUND UM
IHRE GROSSE LIEBE

„Pasta macht mich einfach glücklich! Es schenkt mir totale Entspannung, für Familie und Freunde eine gute Nudel zu kochen – jeder am Tisch vergisst allen Stress und ist nur noch happy, welch ein Geschenk! Und dabei ist Pasta so vielfältig wie ein Regenbogen – meine Tochter kann ein Lied davon singen ... Ich glaube, ihr Speiseplan daheim bestand zu 80 Prozent aus Nudeln! Am besten natürlich hausgemachte. Für den perfekten Teig nehme ich den echten Semola di grano duro, italienischen Hartweizengrieß. Er macht den Teig griffig und verleiht ihm eine wunderbare Struktur. Als Faustregel mische ich 2/3 davon mit 1/3 Mehl Type 00, dem Pizzamehl, das den Teig schön elastisch macht. Auf 100 Gramm kommt dann ein Vollei dazu, Größe M und bitte Bio-Ware, plus eine Prise Salz – fertig. Das ganze entweder mit den Händen zu einem glatt-geschmeidigen Teig kneten oder auch die Küchenmaschine die Arbeit machen lassen. Wer mir erzählen will, dass er/sie den Unterschied schmeckt, soll mir das erst mal beweisen (lacht). Ich lasse den Teig dann gern abgedeckt etwas ruhen, bevor er in der Nudelmaschine weiterverarbeitet wird. Dafür bitte unbedingt den Nudelgrieß verwenden, nicht Mehl! Der gibt noch mal Festigkeit und feinen Biss.“

„Ich schmecke jedes Nudelwasser ab, damit auch genug Salz drin ist!“


Den Teig schön dünn ausrollen mit der Nudelmaschine. Ich sage immer, wenn man denkt, es ist genug, die Walze noch zweimal enger stellen. Natürlich kann man auch mit dem Nudelholz arbeiten – der Grieß muss nur gewissenhaft eingearbeitet werden, damit die Stabilität beim Kochen gewährleistet ist. Übrig gebliebenen Teig in Folie einwickeln und ab in den Kühlschrank. Dort hält er sich zwei Tage. Ravioli kann man toll einfrieren – direkt nach dem Füllen (sonst weicht der Teig durch) auf einem Blech einzeln anfrischen lassen, dann in einer verschlossenen Box ins Eisfach legen. Gefroren (!) beim nächsten Essen ins kochende Wasser geben. Beim Garen gilt: 500 Gramm Spaghetti brauchen 5 Liter Wasser sowie 5 Gramm Salz. Ich schmecke jedes Nudelwasser ab, damit auch genug Salz drin ist! Bloß kein Öl dazugeben, das legt sich zu schwer auf die Pasta. Ich gieße sie 2–3 Minuten vorm Garpunkt ab, koche sie noch mal kurz in dem Sugo auf und bekomme so die perfekte Nudel. Als schnelle Sauce liebe ich eine aromatische Pomodoro – auch eine gute gekaufte ist ok – die ich mit in Olivenöl angeschwenktem Knoblauch, ein paar Peperoncini und Gewürzen verfeinere. Frisch geriebenen Parmesan darüber, köstlich! Apropos, ich empfehle mit den Reifegraden von Parmigiano Reggiano zu spielen. Zum Füllen von Ravioli wird der 24 Monate alte perfekt cremig. Zur Krönung den 72 Monate gereiften darüber hobeln, er bringt eine unglaublich delikate, karamellähnliche Note mit ins Spiel. Hach, ich bekomme Appetit ...“

Clarissa Sponholz-Schmarje 

magazin Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + WEINPAKET SICHERN!



 **SILKES WEINKELLER**



Sie sparen
50%*

Im Paket enthalten:

Saborear Tempranillo Reserva 2014

Fruchtig, Körperreich, Würzig | 0,75 l / 14,0% Alkohol

Caballero del Rey Crianza 2018

Fruchtig, Harmonisch, Würzig | 0,75 l / 13,5% Alkohol

La Prima Suelta Syrah - Primitivo 2019

Fruchtig, Würzig | 0,75 l / 13,5% Alkohol

San Marzano Lamadoro Primitivo 2019

Fruchtig | 0,75 l / 12% Alkohol

Les Mougottes Syrah Grenache 2020

Fruchtig, Harmonisch, Samtig | 0,75 l / 13,5% Alkohol

Tarantino Barrica "el cacho" 2018

Fruchtig, Samtig, Würzig | 0,75 l / 14,5% Alkohol

LIEFERUNG DIREKT VON:

 **SILKES WEINKELLER**
Leidenschaft für Genuss

Exklusives Wein-Sparpaket 69,76 €*

13 Ausgaben Lust auf Genuss 63,70 €

Regulärer Preis ~~133,46 €~~

Gesamt-Sparpaket nur **64,70 €**

► Nr.: AT05

Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

Jetzt bestellen: Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRE/G

burda-foodshop.de

Per Telefon: 01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

EINFACH EINSCHANNEN
UND BESTELLEN:



Im Paket enthalten sind 6 Flaschen (jeweils 2 Flaschen der oben aufgeführten Weine) *Gegenüber UVP/Handel

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswechsel vor. Angebot und Lieferung nur an Personen über 18 Jahren.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 l b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 l f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

Bandnudeln in Pfirsich-Kokos-Sauce	90
Brezen-Gnocchi mit Schwarzgeräuchertem	50
Calamarata alla carbonara mit Schwertfisch	79
Calamarata mit karamellisierten Zucchini	26
Cjarsons – süß gefüllte Ravioli aus Norditalien	91
Fettuccine frutti di mare auf Pane Carasau	78
Flower-Pasta mit Knoblauch, Olive und Orange	24
Gebackene Conchiglioni mit Salsiccia und Salbei	48
Gefüllte Rosen-Ravioli auf Safransauce	26
Titelrezept Gestreifte Ravioli mit Scampi-Füllung	75
Gnocchi mit Wildschweinragout	52
Handkerchief-Pasta in Geflügelbällchen-Sauce	48
Kartoffel-Ravioli mit Trüffel-Pilz-Füllung	27
Käse-Agnolotti mit Pfefferbauch & Radicchio	51
Knusprige Nudelschnecken	24
Lachs-Ricotta-Lasagne	78
Linguine Carbonara mit Hackbällchen	47
Lombrichelli mit Endivien-Haselnuss-Pesto	53
Maccaroni de Punzu in Pecorinocreme	25
Maccheroni al ferretto in Stracciatella-Sahnesauce	77
Nudelrolle mit Walnuss-Auberginen-Füllung	28
Nudelteig-Grundrezept	53
Orecchiette in Pistazien-Sauerrahm-Sauce	29
Paccheri mit geschmorten Safran-Zwiebeln	29
Parmesan-Chips	32
Pasta bicolore	48
Pasta-Risotto mit Rucola und Thunfisch-Carpaccio	76
Pflaumenmus-Makkaroni mit Mohn und Marzipan	91
Picatta Milanese	32
Powidltascherln mit hausgemachtem Erdbeereis	90
Ragù alla bolognese	57
Ravioli-Rollen mit Ricotta und Salbei	50
Rote-Bete-Tagliatelle mit gratiniertem Rocchetta	28
Schokoladennudeln mit Beeren	91
Schwarze Fregola-Pasta mit Tintenfisch	76
Scissor-Cut Noodles	47
Seafood im Pasta-Netz	78
Seeteufel mit Spinat-Gnocchi und Muscheln	77
Spaghetti all'amatriciana	59
Spaghetti alla carbonara	61
Spaghetti alla chitarra mit Spargel und Lamm	51
Spaghetti mit Shiitake und Mönchsbart	29
Spaghetti Pesto à la Mario Gamba	55
Spaghettoni mit Garnelen und Kaviar	79
Stockfisch-Gnocchi mit Olivensauce	75
Tagliarini nero	76
Tagliatelle aus schwarzem Reismehl im Perlhuhnsugo	52
Tripoline mit Oliven-Pesto und Schmortomaten	25
Vanille-Nudelsuppe mit Himbeeren und Mandeln	90
Weizengras-Tagliatelle mit Blumenkohlschaum	24
Zucchini-Sticks	32
Zwiebelsuppe	32

Titelmotiv: StockFood Studios/Silke Zander



IMPRESSUM

Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Sonja Vignold
Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede
Produktionsleitung: Anna Talla
Textchefin: Anja Hanke
Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß
Chefin vom Dienst: Kathrin Brandenburg
Redaktion Print + Online: Mandy Giese (Bildredaktion),
 Christina Hofer, Sophia Schneider (Volontärin),
 Jule Hammerschmidt (Praktikantin)
Fotografie: Silke Zander
Rezeptautorin/Foodstyling: Nicole Reymann
Styling: Krisztina Zombori/Anna Talla
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.),
 Clarissa Schmarje-Sponholz (fr.), Robin Schmidt (fr.),
 Maren Zimmermann (fr.)
Repro: Florian Kraft
Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com
Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Gaby Höger,
 Anschrift siehe Verlag.
 Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im
BurdaVerlag Publishing GmbH,
 Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.
 Anschrift Redaktion:
 Arabellastraße 23, 81925 München,
 Telefon +49 (0) 89 9 25 00
 www.lust-auf-genuss.de
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Manuela Kamp-Virtz, Elisabeth Varn
Marketing & Business Development: Hannah Rackwitz
BCN Brand Community Network GmbH
 Arabellastraße 23, 81925 München
 Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe brand-community-network.de
Publisher Management: Meike Nevermann (Head),
 Caroline Müller, Andrea Reindl
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Katja Schomaker
Burda Service-Handel-Märkte GmbH
Head of Retail: Marco Burmester, Tel.: 0781/84-2265
Einzelpreis in Deutschland: € 4,90 inklusive MwSt.,
Abonnementpreis: € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,
Abonnenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH,
 Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535,
 Anruf zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdadiirect.de.
 Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,
 20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.
Einzelheftbestellung:
 Internet: www.burda-foodshop.de
 E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
Datenschutzanfrage:
 Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,
 E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
 Ul. Pułaska 120, 07-200 Wyszków, Polen
 Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.
 Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.
 Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbe-
 treibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

www.facebook.com/lustaufgenuss



magazin Lust auf Genuss

STREETFOOD-INSPIRATIONEN: EINE WELTREISE FÜR IHRE GESCHMACKSKNOSPEN

Fotos: StockFood (3)/Good Food, Philip Webb, Thorsten Suedfels

Von Thai-Ländischen
Siu Mai Dumplings
über Hash Potatoes mit Corned Beef
bis hin zu gefüllten Pitabroten
mit Curry-Falafel



London, Bangkok, Kapstadt, Istanbul: Lassen Sie sich von uns in die turbulenten, bunten Straßen großartiger Metropolen entführen – und genießen Sie dabei aromenstarke Köstlichkeiten, die die Düfte und Würze der Straßenküchen in sich tragen. Entdecken Sie perfekte Genussmomente, die einfach und doch so raffiniert sind. Perfekt für den Sommer!



Freuen Sie sich aufs nächste Heft! Ab 29. 05. 2024 an der Kasse Ihres Supermarktes



Zu den **#beebetter-Preisen** sowie
Teilnahme-
möglichkeiten

Gewinnen Sie mit **#beebetter** tolle Preise.

#beebetter belohnt Ihr Insektenschutz-Engagement mit hilfreichen Preisen! Jetzt teilnehmen und mit etwas Glück schon bald großartige Gewinne direkt nach Hause erhalten.
www.beebetter.de

Lust auf
Genuss





Sele Sweet Dreams

Exklusiv
für Sie

14 feine
Rezepte

Sonnengeküsst

Fruchtige Ideen
mit Erdbeeren

Raffiniert

Zauberhafte
Naschträume
mit Rhabarber



*Erdbeer-
Tiramisu*

Süßes Glück
mit Erdbeer & Rhabarber

Liebe Leserin, lieber Leser

Unsere Freude ist groß. Denn endlich ist es wieder Zeit für eines der besten Duos, die uns die Natur jetzt schenken kann: Erdbeeren und Rhabarber. Die Garten-Hits lassen uns jetzt wieder ins Schwärmen geraten und begeistern durch ihre Wandelbarkeit: Ob im cremigen Tiramisu, als kühlendes Eis, feiner Kuchen oder edle Torte – sie überzeugen immer. Und das einzeln, aber auch im Duett sind sie spannend und herrlich harmonisch. Süß, säuerlich, frisch, leicht, fruchtig. Wer kann da schon widerstehen? Wir nicht – viel Freude beim Nachbacken wünscht Ihnen die Sweet Dreams-Redaktion!



Unser Coverstar

Wenn der italienische Dessert-Klassiker in sein Sommerkleid schlüpft, dürfen Erdbeeren nicht fehlen. Sanft gebettet in der feinen Creme überzeugen Sie mit ihrem süßen Aroma. Welch ein Traum!

Feinste
Vanille sorgt
für eine edle
Note, geröstete
Mandeln für
zarten Crunch

Erdbeer-Tiramisu

MITTELSCHWER

Ergibt 6 Portionen

Man braucht: 1 Auflaufform
(18 x 24 cm);

1 Serviering (Ø 8 cm)


- 500 g Mascarpone
- 500 g Speisequark
- 400 g Erdbeeren
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 20–24 Löffelbiskuits
- 150 ml kalter Espresso
- 100 g Mandelblättchen
- 1 EL Kakaopulver (ungesüßt)

1 Mascarpone und Quark cremig verrühren. Erdbeeren waschen, putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Zuerst Eigelbcreme, dann Erdbeeren und zuletzt Eischnee unter den Mascarpone-Mix heben.

2 Auflaufform mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen. Biskuits mit der Hälfte Espresso beträufeln. Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und eine weitere Schicht Löffelbiskuits darauflegen. Mit übrigem Espresso beträufeln, übrige Mascarponecreme darauf verteilen. Tiramisu zugedeckt mind. 2 Stunden kühl stellen.

3 Inzwischen Mandelblättchen in Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Tiramisu mit Kakaopulver und gerösteten Mandeln bestreuen.

4 Zum Servieren Tiramisu mit dem Serviering ausstechen, ersatzweise in Portionen teilen. Nach Belieben mit Erdbeerhälften und Minzblättchen garnieren.

 **Zubereiten 50 Minuten**
Kühlen mind. 2 Stunden

Erdbeer-Torte

MITTELSCHWER

Ergibt 12 Stücke

Man braucht: 1 Springform (Ø 20 cm);
1 Relief-Silikonmatte (Fachhandel)

- 3 Eier (Größe M)
- 155 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Erdbeerpulver
- 5 Blatt rote Gelatine
- 800 g Erdbeeren
- 300 g weiße Kuvertüre
- 75 ml Erdbeer-Limes
- 220 g Doppelrahmfrischkäse
- 220 g weiche Butter

1 Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) heizen. Eier trennen. Eiweiß mit 80 g Zucker steif schlagen. Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben. 4 EL abnehmen, mit Erdbeerpulver verrühren, dünn auf die Reliefmatte streichen, ca. 7 Minuten backen. Übrige Masse in die gefettete Springform füllen, ca. 20 Minuten backen.

2 Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Erdbeeren waschen, putzen. 200 g mit übrigem Zucker (75 g) pürieren. Kuvertüre mit Limes und Frischkäse schmelzen. Gelatine in der Masse auflösen. Erdbeerpüree unterrühren und Creme auf

Raumtemperatur abkühlen lassen. Butter hellcremig aufschlagen. Mischung löffelweise unterrühren.

3 Biskuit halbieren. Dekor-Biskuit innen an einen Tortenring stellen. Biskuitboden einlegen. Ein Drittel Buttercreme und einige Erdbeeren einfüllen 4 EL Buttercreme in den Spritzbeutel füllen. 2. Biskuitboden in den Ring legen, übrige Creme einfüllen. Mind. 2 Stunden kühlen. Mit Buttercremetuffs und übrigen Erdbeeren garnieren.

 **Zubereiten 60 Minuten**

Backen ca. 27 Minuten

Kühlen mind. 3 Stunden





Jeder Biss *ein Traum*

Erdbeer-Quark-Tarte

MITTELSCHWER

Ergibt 12 Stücke

Man braucht: 1 Tarteform (Ø 28 cm)

- 150 g Marzipanrohmasse
- 175 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- 90 g Puderzucker
- 115 g Butter
- 1 Eigelb (Ei: Größe M)
- 1 Prise Salz
- getrocknete Hülsenfrüchte
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone (Bio)
- 650 g Erdbeeren
- 120 g Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250 g Sahnequark
- 125 g Schlagsahne
- Puderzucker

1 Marzipan fein raspeln und mit Mehl, Puderzucker, Butter, Eigelb, Salz verkneten. Auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Tarteform damit auskleiden. 60 Minuten einfrieren.

2 Den Backofen auf 220 Grad (200 Grad Umluft) heizen. Teig mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren, 10 Minuten blindbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 12 Minuten weiter backen. Abkühlen lassen.

3 Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Erdbeeren waschen, putzen, 250 g Früchte mit Puderzucker und Zitronensaft 5 Minuten köcheln lassen. Erdbeeren mit Zitronenschale, Vanillemark

pürieren. Gelatine ausdrücken, Blatt für Blatt ins warme Püree rühren. Quark untermengen, Creme abkühlen lassen. Sahne fast steif schlagen und unterheben.

4 Creme auf den Teig streichen, mind. 2 Stunden kalt stellen. Mit übrigen Erdbeeren in Scheiben und Puderzucker garnieren.

 **Zubereiten 50 Minuten**

Backen ca. 22 Minuten

Kühlen/Gefrieren mind. 3 Stunden

Mit feinstem *Knusper*



Rhabarber-Bienenstich

MITTELSCHWER

Ergibt 12 Stücke

FÜR DEN TEIG

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 150 ml lauwarme Milch
- 500 g Mehl • 50 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Honig • 100 g Zucker
- 50 g Schlagsahne
- 100 g Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG

- 10 Blatt Gelatine
- 750 g roter Rhabarber
- 150 g Zucker • 100 ml Apfelsaft
- 500 ml Milch

- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- ½ Tonkabohne
- 200 g Schlagsahne

1 Hefe in der Milch auflösen, mit Mehl, Zucker, Butter und Ei verkneten. 60 Minuten gehen lassen.
2 Honig, Zucker und Sahne 2 Minuten kochen. Mandeln einrühren. Ofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft heizen. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen. Karamell auf eine Hälfte streichen, 20–25 Minuten backen, halbieren.
3 6 Blatt Gelatine einweichen. Rhabarber in feine Scheiben schneiden. Rhabarber mit 100 g Zucker und Apfelsaft weich kochen. Gelatine im

Kompott auflösen. Auf der Teighälfte ohne Karamell verteilen.

4 Restliche Gelatine einweichen. 450 ml Milch und übrigem Zucker (50 g) aufkochen. Puddingpulver mit der übrigen Milch (50 ml) anrühren, in die Milch rühren, 1 Minute kochen, mit Tonka abschmecken. Gelatine im Pudding auflösen. Pudding abkühlen lassen. Steif geschlagene Sahne unter heben, auf dem Kompott verteilen. Teighälfte mit Mandeln aufsetzen. 2 Stunden kühlen.

 Zubereiten 80 Minuten

Backen 20–25 Minuten

Kühlen 2 Stunden

Rhabarber-Mandel-Crumble

EINFACH

Ergibt 6 Portionen

Man braucht: 1 Auflaufform (Ø 26 cm)

FÜR DEN RHABARBER

- etwas Butter für die Form
- 500 g Rhabarber
- Saft und Schale von ½ Zitrone (Bio)
- 80 g Rohrzucker
- 1 EL Speisestärke
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 TL Rosenwasser

FÜR DIE STREUSEL

- 110 g Zucker
- 2 Msp. Zimt
- 50 g Mandelblättchen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Haferflocken
- 2 EL Mehl

- ca. 100 g flüssige Butter

AUSSERDEM

- Vanilleeis zum Servieren
- nach Belieben unbehandelte, getrocknete Rosenblätter zum Garnieren


1 Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen. Auflaufform mit Butter fetten. Rhabarber waschen, putzen, schälen und schräg in 1–2 cm große Stücke schneiden.

2 Rhabarber, Zitronensaft und -schale, Rohrzucker, Stärke, Vanillemark und Rosenwasser mischen und in die vorbereitete Form füllen.

3 Zutaten für die Streusel mischen und krümelig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Butter oder Mehl zufügen.

Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Crumble im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen

4 Zum Servieren mit Vanilleeiskugeln toppen. und nach Belieben mit Rosenblättern bestreuen.

 Zubereiten ca. 50 Minuten

Backen ca. 25 Minuten



Versunkener Rhabarberkuchen

EINFACH

Ergibt 12 Stücke

Man braucht: 1 Springform (Ø 24–26 cm)

- 400 g Rhabarber
- 200 g Puderzucker
- 3 Eier (Größe L)
- 200 g weiche Butter
- 1 TL Vanilleessenz
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 4 EL Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Rhabarber waschen, putzen und schälen. Stangen schräg in 2–3 cm breite Stücke schneiden. Mit 2 EL Puderzucker mischen und 10 Minuten Saft ziehen lassen.

2 Springformboden mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Hälfte des übrigen Puderzuckers (ca. 90 g) einrieseln lassen. Butter, Vanilleessenz und Rest Puderzucker (ca. 90 g) hellcremig schlagen. Eigelbe einzeln gründlich unterrühren. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form füllen und vorsichtig glatt streichen.

4 Rhabarberstücke abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Mandelblättchen rundum am Rand aufstreuen. Den Kuchen ca. 50 Minuten im Ofen goldgelb backen.

5 Kuchen herausnehmen und die Form auf ein Kuchengitter setzen. Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren aus der Form lösen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

 **Zubereiten 85 Minuten**

Backen ca. 50 Minuten





Ziert jede *Kaffeetafel*

Rhabarber- Nuss-Schnitten „Upside-Down“

EINFACH

Ergibt 12 Stücke

Man braucht: 1 Backform (24 x 24 cm)


- 500 g Rhabarber
- 2 EL Ingwerstücke (in Sirup)
- 4–5 EL Ingwersirup
- 4 Eier (Größe M)
- 160 g Puderzucker
- 60 g flüssige Butter
- 80 ml Buttermilch
- 1 TL Vanilleessenz
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- Vanilleeis zum Servieren

1 Rhabarber waschen, putzen, schälen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Backform mit Backpapier auslegen, den Boden mit dem Rhabarber belegen. Ingwer fein hacken, mit Sirup auf dem Rhabarber verteilen. Backofen auf 160 Grad (140 Grad Umluft) heizen.

2 Eier trennen. Eigelbe und 100 g Puderzucker hell-schaumig schlagen. Dann Butter, Buttermilch und Vanilleessenz unterrühren. Mehl mit Backpulver und Nüssen mischen, unterheben. Eiweiß steif schlagen, dabei Rest Zucker nach und nach zufügen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee portionsweise unter den Teig heben.

3 Teig portionsweise in die Form auf den Rhabarber geben und vorsichtig glatt verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

4 Die Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Kuchen 60 Minuten vor dem Servieren auf eine Tortenplatte stürzen und ruhen lassen. Rhabarberkuchen in Stücke schneiden und mit Vanilleeis anrichten.

 **Zubereiten 60 Minuten**

Backen ca. 45 Minuten

Ruhezeit 60 Minuten

Erdbeer-Quark-Torte

EINFACH

Ergibt 8 Stücke

Man braucht: 1 Springform
(Ø 18–20 cm)

FÜR DEN MÜRBETEIG

- 150 g Mehl • 50 g Zucker
- 100 g Butter

FÜR DEN BISKUIT

- 2 Eier (Größe M)
- 50 g Zucker • 40 g Mehl
- 25 g gemahlene Mandeln

FÜR DEN BELAG

- 500 g Erdbeeren • 50 g Zucker
- Saft und Schale von ½ Zitrone
- 8 Blatt Gelatine • 250 g Quark
- 200 g Sahne • 4 EL Konfitüre

1 Ofen auf 190 Grad (170 Grad Umluft) heizen. Mehl, Zucker und Butter verkneten. Teig ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Form legen. Mehrmals einstechen, ca. 13 Minuten backen.

2 Eier mit Zucker 5 Minuten weißschaumig schlagen. Mehl und Mandeln mischen. Mehl-Mix unterziehen. Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen, vorsichtig glatt streichen und 15–18 Minuten backen.

3 Erdbeeren waschen, putzen, bis auf ein paar Früchte grob würfeln. Mit Zucker, Zitronensaft und -schale pürieren. Gelatine einweichen. Quark mit $\frac{2}{3}$ Erdbeerpüree verrühren. 5 Blatt Gelatine bei kleiner Hit-

ze auflösen. Mit 5 EL Quarkmasse verrühren, unter die übrige Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

4 Restliche Gelatine ebenfalls auflösen, mit 4 EL Erdbeerpüree verrühren. Unter das übrige Erdbeerpüree ziehen.

5 Mürbeteig mit Konfitüre bestreichen. Biskuit darauflegen und mit dem Formrand umstellen. Quark-Creme und Erdbeerpüree auf dem Biskuit verteilen. 5 Stunden kühlen. Mit übrigen Beeren garnieren.

 **Zubereiten 60 Minuten**

Backen ca. 28 Minuten

Kühlen 5 Stunden



Traumhaft
zart

Erdbeer-Macarons

MITTELSCHWER

Ergibt ca. 20 Stück

- 85 g blanchierte Mandeln
- 15 g gefriergetrocknete Erdbeeren
- 180 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (Eier: Größe M)
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 150 g weiße Kuvertüre
- 25 ml Holunderblütensirup

1 Mandeln und Erdbeeren getrennt in der Küchenmaschine sehr fein mahlen. Erdbeermehl sieben, mit Mandeln und 50 g Puderzucker mischen. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Übrigen Puderzucker (130 g) löffelweise darunterschlagen. Mandel-Mix unterheben.

2 Zwei Bleche mit Backpapier belegen (wer hat, verwendet eine Macaron-Silikonmatte). Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Im Abstand von 3 cm Tupfen (Ø 3 cm) aufspritzen. Die Macarons bei Zimmertemperatur 30 Minuten antrocknen lassen.

3 Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen, Macarons darin ca. 25 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen.

4 Butter, gehackte Kuvertüre und Sirup über dem heißen Wasserbad schmelzen, gut verrühren. Mischung kalt werden lassen. Dann mit den Schneebesen des Handrührers cremig aufschlagen. Füllung in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Hälfte der Macarons mit einem Tupfen Holundercreme bespritzen. Übrige Macarons daraufsetzen, andrücken.

 Zubereiten 90 Minuten

Ruhen 30 Minuten

Backen ca. 25 Minuten

Erdbeer-Gugelhupf

EINFACH

Ergibt 16 Stücke

Man braucht: 1 Gugelhupfform
(Ø 20 cm)

- 250 g weiche Butter und Fett für die Form
- 50 g gefriergetrocknete Erdbeerpüfeln (im Reformhaus)
- 2 EL Zitronensaft
- 325 g Mehl
- 1 gehäufte EL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Vanillepaste
- 5 Eier (Größe M)
- 100 g Schlagsahne
- 80 ml Erdbeer-Limes
- 200 g Puderzucker

1 Backofen auf 160 Grad (140 Grad Umluft) vorheizen. Die Backform fetten. 40 g Erdbeerpüfeln und Zitronensaft mischen. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Butter, Salz und Vanillepaste hellcremig rühren. Eier einzeln gründlich unterrühren. Sahne mit 50 ml Erdbeer-Limes verrühren. Im Wechsel mit dem Mehl portionsweise unter die Butter-Ei-Masse heben. Getränkte Erdbeerpüfeln auch unterheben.

2 Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, gegen Ende der Backzeit mit Backpapier bedecken. Form herausnehmen. Kuchen auf einem Gitter in der Form 20 Minuten abkühlen lassen. Das Gitter mit Backpapier belegen, Kuchen darauf stürzen und komplett auskühlen lassen.

3 Übrigen Limes (30 ml) mit Puderzucker verrühren und als Guss über den Kuchen geben. Mit übrigen Erdbeerpüfeln (10 g) bestreuen, trocknen lassen.

 Zubereiten 25 Minuten

Backen ca. 60 Minuten

Fruchtiger Liebling

Joghurt-Rhabarber-Biskuit mit Eierlikör

MITTELSCHWER

Ergibt 12 Stücke

Man braucht: 1 Kastenform (25 cm)
FÜR DEN TEIG

- 4 Eier (Größe M) • 120 g Zucker
- 120 g Mehl • 1 TL Backpulver

FÜR FÜLLUNG UND BELAG

- 400 g Rhabarber
- 130 g Zucker
- Schale von 1 Limette (Bio)
- 10 Blatt Gelatine
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 120 ml Eierlikör
- 500 g Schlagsahne
- 40 g geröstete Mandelblättchen

1 Ofen auf 190 Grad (170 Grad Umluft) heizen. Eier trennen. Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit restlichem Zucker (60 g) cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Erst Eischnee, dann Mehl-Mix unter die Eigelbmasse heben. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech glatt streichen und 10–12 Minuten backen. Herausnehmen, auf Backpapier stürzen. Einrollen, abkühlen lassen.

2 Rhabarber putzen, waschen. 1 Stange in Scheiben schneiden, im heißen Ofen 3–4 Minuten backen. Restlichen Rhabarber würfeln, mit Zucker, Limettenschale und 100 ml Wasser 5 Minuten dünsten.

3 Gelatine in Wasser einweichen, dann im heißen Kompott auflösen. Kompott abkühlen lassen. Joghurt und Eierlikör unterrühren. 200 g Sahne steif schlagen, unterheben. Biskuit in die mit Folie ausgelegte Form legen, Biskuit an einer Längsseite überstehen lassen. Creme einfüllen, Biskuit nach innen einschlagen. 2 Stunden kalt stellen.

4 Restliche Sahne (300 g) steif schlagen. Kuchen aus der Form heben und streifenartig mit Sahne überziehen. Mit Rhabarber und Mandeln garnieren.

 **Zubereiten 75 Minuten**

Backen ca. 12 Minuten

Kühlen 2 Stunden



Limetten-Frischkäse-Torte mit Rhabarber

MITTELSCHWER

Ergibt 12 Stücke

Man braucht: 1 Springform (Ø 28 cm)
FÜR DEN BISKUIT

- 3 Eier (Größe M) • 100 g Zucker
- 120 g Mehl • 1 TL Backpulver

FÜR KOMPOTT UND KARAMELL

- 600 g Rhabarber • 4 Blatt Gelatine
- 40 g Ingwer • 150 ml Orangensaft
- 180 g Zucker • 40 g Stärke

FÜR DIE FRISCHKÄSECREME

- 5 Blatt Gelatine • 250 g Quark
- 400 g Frischkäse • 100 g Zucker
- Saft von 2 Limetten
- 250 g Schlagsahne

1 Ofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) heizen. Eier, Zucker und 2 EL Wasser 5–6 Minuten aufschlagen.

Mehl und Backpulver unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, ca. 22 Minuten backen.

2 Rhabarber putzen und waschen. 1 Rhabarberstange in feine Streifen schneiden, 4 Minuten backen.

3 Restlichen Rhabarber 1 cm groß würfeln. Gelatine für das Kompott einweichen. Ingwer fein reiben. Rhabarber mit Ingwer, Orangensaft und 120 g Zucker 5 Minuten köcheln. Stärke anrühren, zum Rhabarber geben, 1 Minute mitkochen. Gelatine ausdrücken, im Kompott auflösen. Kompott auskühlen lassen. Tortenring um den Biskuit le-

gen, Kompott auf dem Biskuit verteilen. Fest werden lassen.

4 Für die Creme Gelatine einweichen. Frischkäse mit Quark, 100 g Zucker, Limettensaft verrühren. Gelatine bei kleiner Hitze schmelzen, mit 6 EL Quarkcreme verrühren. Mix unter die übrige Creme rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Auf dem Rhabarber verteilen, 3 Stunden kühlen.

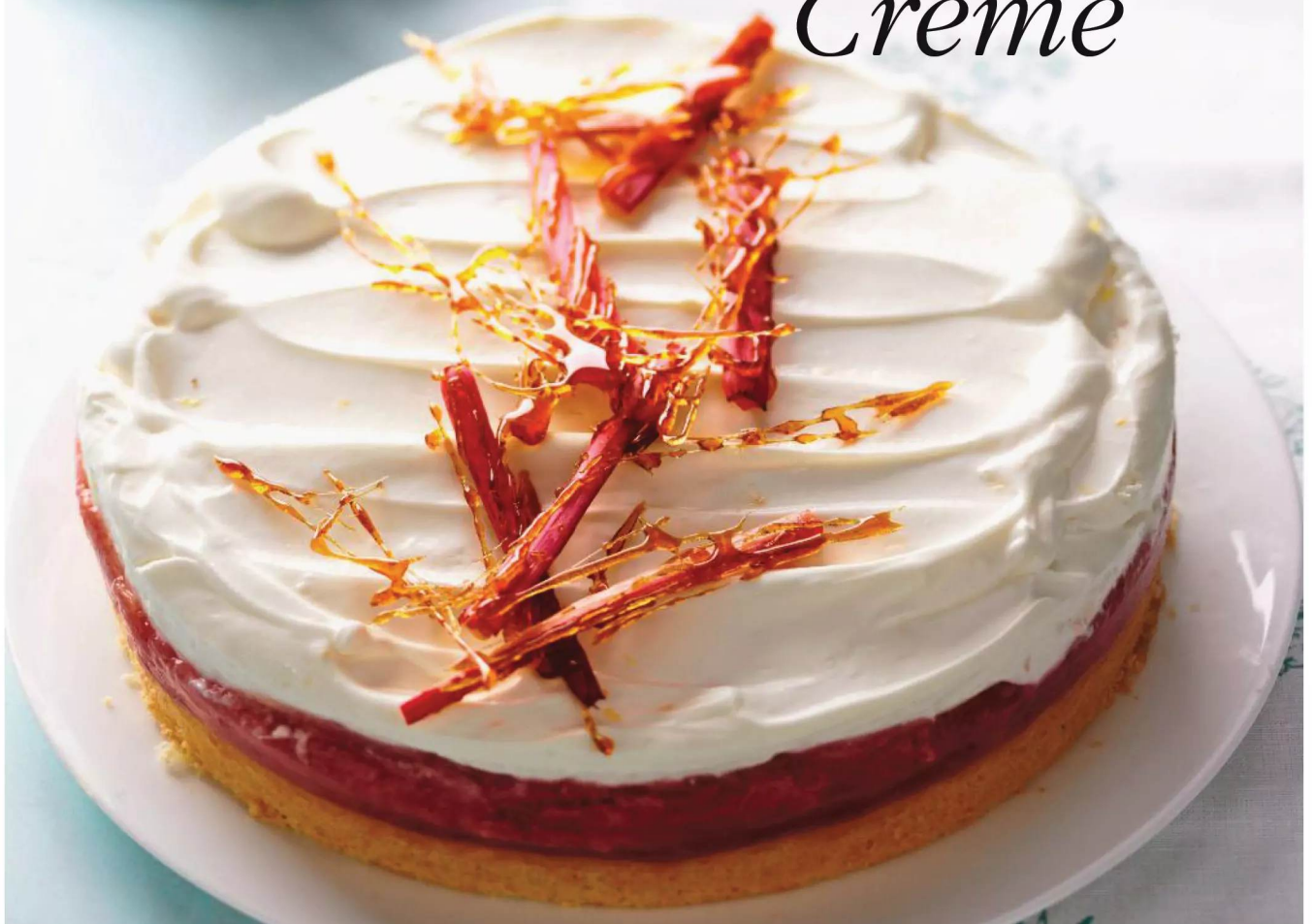
5 Übrigen Zucker (60 g) schmelzen. In Fäden über den Rhabarberstreifen verteilen. Torte damit garnieren.

 **Zubereiten 70 Minuten**

Backen ca. 25 Minuten

Kühlen 3 Stunden

Geniales Duo mit *Creme*



Erdbeer-Mascarpone-Eis

EINFACH

Ergibt 12 Portionen


Man braucht: 12 Stieleisförmchen
(à 150 ml Inhalt)

- 550 g Erdbeeren
- 3 TL Zitronensaft
- 100 g Puderzucker
- 250 g Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 1 Prise Salz

1 Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit Zitronensaft und 40 g Puderzucker mischen. In einer großen flachen Auflaufform verteilen. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten schmoren. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen. Früchte inklusive entstandenen Saft in eine Schüssel geben. 2–3 Stunden kalt stellen.

2 Erdbeeren pürieren. Sahne steif schlagen. Mit Mascarpone, restlichem Puderzucker (60 g) und 1 Prise Salz cremig rühren. In einen Spritzbeutel füllen. Erdbeerpüree und Mascarponecreme im Wechsel, möglichst ohne Luftschlüsse, in die Stieleisformen füllen. In den Tiefkühler stellen und 60 Minuten anfrischen lassen. Dann breite Eisstiele aus Holz in die angefrosthete Creme einstecken. Weitere 5 Stunden tiefkühlen und vollständig durchfrieren lassen.

3 Zum Servieren die Förmchen wenige Sekunden bis kurz unter den Rand in eine Schüssel mit warmem Wasser tauchen. Das Eis aus den Förmchen lösen und sofort genießen.

 **Zubereiten 50 Minuten**
Schmoren ca. 25 Minuten
Kühlen/Gefrieren 8 Stunden

Rhabarberkuchen mit Quark-Schmand-Creme

EINFACH

Ergibt 24 Stücke

- 250 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 3 Pck. Vanillinzucker
- 6 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 600 g Rhabarber
- 300 g Quark
- 500 g Schmand
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale (Bio)
- 1 Pck. Sofort-Gelatine
- 200 g Schlagsahne
- 1 EL Zimt

1 Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Butter mit 200 g Zucker, 1 Prise Salz und 2 Pck. Vanillinzucker mit den Schneebesen des Handrührers hellcremig schlagen. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen, unterrühren. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Ca. 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Quark mit Schmand, Zitronenschale, übrigem Zucker (100 g) sowie Vanillinzucker verrühren. So-

fort-Gelatine nach Packungsangabe unterrühren. Sahne steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. Creme in Spritzbeutel füllen, damit dicke Streifen dicht an dicht auf den Kuchen spritzen.

3 Kuchen 60 Minuten kühl stellen. Zum Servieren mit Zimt bestäuben und in Stücke schneiden.

 **Vorbereiten 30 Minuten**

Backen ca. 35 Minuten

Kühlen 60 Minuten




IMPRESSUM

Die Sweet-Dreams-Beilage erscheint als Sonderpublikation der BurdaVerlag Publishing GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg

Geschäftsführung: Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn, **Chefredakteurin:** Gaby Höger (V.i.S.d.P.)

Redaktion Competence Center Food: Sonja Vignold (stellv. Chefredaktion), Anja Hanke (Textchefin), Nadine Karnatzki (fr. Grafik), Kathrin Brandenburg (CvD), Carolin Stüber (Qualitätssicherung Rezepte)

Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com **Verantwortlich für den Anzeigenteil:** AdTech Factory GmbH & Co. KG, Katja Schomaker, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg,

Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o., Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen  sweet dreams eine Marke der Hubert Burda Media