

CHEF SESSION

Handgemachte Pasta

Inhalt

Einleitung	04	Cavatelli con pomodoro e salsiccia	25
Claudio Del Principe	05	Trofie	26
Equipment	06	Busiate	26
Pastateige		Sfoglia-Pastaformen	
Pastateige	07	Sfoglia	27
Semolinateig	08	Tagliatelle	28
Eierteig (Nonnateig)	10	Garganelli	29
Pastaformen		Sorpresine	30
Spaghetti (Bigoli, Pici, Cuditt')	12	Strichetti	31
Bigoli in salsa	14	Ragù Bolognese	32
Cuditt' i patane	15	Gefüllte Pasta	
Lorighittas	16	Gefüllte Formen	36
Spaghetti alla chitarra	17	Agnolotti	37
Spaghetti alla chitarra al Ragù di Salsiccia	18	Triangoli al Taleggio	38
Corzetti	20	Tortellini in Brodo	40
Orecchiette	21	Fagottini ai gamberetti con vongole veraci	42
Orecchiette con Cime di rapa	22	Scarpinocc mit Schafsricotta und Lammrippenragù	44
Cavatelli	24	Anolini in Brodo	46

Pasta fatta a mano

Pasta mit Knet- und Nudelmaschine herzustellen, ist meist die bequemere Variante. Doch wer bei der italienischen Pasta-Tradition bleiben möchte, muss selbst Hand anlegen!

In Italien ist Pasta nicht nur ein köstliches Gericht, sondern verrät viel über Kultur und Traditionen. Je nach Region, oft auch nach Familie, gibt es unterschiedliche Rezepte und unzählige Pastaformen. Claudio nimmt dich mit auf eine Reise voller Geschmack und Leidenschaft. Du lernst, wie ein Pastateig von Hand geknetet wird, welche verschiedenen Nudelformen es gibt und wie du diese selbst herstellen kannst. Natürlich kommen auch gefüllte Teigtaschen nicht zu kurz. Außerdem findest du in diesem Kurs gelingsichere und authentische Rezepte, die der italienischen Pastaliebe alle Ehre machen.

In diesem Begleitheft sind alle Infos, Anleitungen und Rezepte für dich gesammelt. Jetzt bist du dran!

Claudio Del Principe

Claudio ist Kochbuchautor, Texter und kulinarischer Kreativkopf. Seine Kochsucht hat er bereits als Kind entdeckt – und vielleicht schon mit in die Wiege gelegt bekommen. Weil es bei Claudio kulinarisch immer brodelt, hält er seine Rezepte in mehreren Kochbüchern und in seinem Blog „Anonyme Köche“ fest und wurde dafür bereits mehrfach ausgezeichnet.

Wenn ich in der Küche stehe, füllt sich die Zeit mit Schönheit



Claudio Del Principe

www.delprincipe.ch

Corzetti

Pasta mit Prägung – wer die ligurischen Corzetti vor sich auf dem Teller findet, der schaut wohl mal genauer hin.

Corzetti, im Genueser Dialekt auch Croxetti oder Curzetti, hat man gewiss nicht alle Tage im Teller. Diese hübschen, mit unterschiedlichen Mustern geprägten Pastataler sind typisch für die traditionelle Küche Liguriens. Früher gaben wohlhabende Familien ihr Wappen im Auftrag an die Holzschnitzer, die damit die speziellen Corzetti-Stempel anfertigen. Man findet sie heute online oder in kleinen Handwerks- oder Haushaltsläden in Genua und an der ligurischen Küste. Corzetti herzustellen ist ein wunderbarer Anachronismus, der die Zeit ein wenig anhält und einmal mehr Gelegenheit bietet, die Sinnlichkeit und Schönheit handgefertigter Pasta aufzusaugen.

Herstellung

Für Corzetti können sowohl der Eier-, der Semonlinateig oder eine Mischung aus beiden verwendet werden. Einige Familien mischen gar einen Teig mit Zugabe von trockenem Weißwein, um ihm das gewisse Etwas zu verleihen. Hierbei kommen auf 400g Mehl und 3 Eigelb etwa 120ml Weißwein.

Den Teig solltest du nicht zu dünn ausrollen, damit du ihn mit dem Corzetti-Holzstempel prägen kannst. Mit der hohlen Seite des Stempels hierfür zunächst Taler ausstechen und diese dann mit den gravierten Seiten mit festem Druck einzeln prägen.

Corzetti werden traditionell mit Butter und gerösteten Pinienkernen serviert: Dazu die Butter schmelzen, Pinienkerne goldgelb rösten und die Pasta darin schwenken. Zum Schluss mit frischem Majoran bestreuen. Sehr gut passen auch Walnüsse mit Butter, Pesto alla Genovese oder andere leichte Saucen mit Butter oder Olivenöl.

Orecchiette

Die kleinen Öhrchen aus Bari gehören zu den beliebtesten Pastaformaten in Apulien. Frauen formen sie teilweise vor dem Haus und säumen so ganze Straßenzüge. Das Tempo ihrer Handbewegungen ist beeindruckend. Da heißt es üben, üben, üben. Bis man es kann, ohne hinzuschauen.

Die kleinen Öhrchen (orecchiette, im Dialekt auch recchjetted' oder strasc'nat) sind die vermutlich bekannteste Pastaform aus Apulien. Im Zentrum von Bari kann man heute noch dabei zusehen, wie Frauen in den Straßen vor dem Haus sitzen und sie in schwindelerregendem Tempo von Hand herstellen. Sie sind so flink, dass sie sich dabei locker mit jemandem unterhalten können, während ihre Hände automatisch die Bewegungen ausführen. Die typischste Art sie zu servieren, ist mit cime di rapa oder mit Blumenkohl, Brokkoli und anderem Gemüse wie Mangold, Peperoni, Auberginen sowie mit Tomatensauce oder Ragù. Übrigens bestreut man Orecchiette e rape niemals mit Parmesan. In Apulien würde man, wenn schon, Pecorino oder Ricotta forte verwenden. Am beliebtesten jedoch ist Mollica fritta: In Olivenöl knusprig geröstete Semmelbrösel!

Herstellung

Den Semolinateig etwa fingerdick ausrollen und davon kleine Stücke abschneiden. Dabei zügig arbeiten oder den Teig abdecken und in Etappen arbeiten, damit dieser nicht austrocknet.

Um die Orecchiette zu formen, gibt es zwei Techniken: Die eine ist, mit dem Daumen auf das Teigstück zu drücken, es über das Pastabrett zu schleifen (daher auch der Ausdruck strascinati) und dann umzustülpen. Bei der anderen schleift man das Teigstück mit einem Tafelmesser über die Arbeitsfläche, sodass ein flacher Taler entsteht. Dabei drückt man das Messer waagrecht auf das Teigstück und zieht es zu sich hin. Danach stülpt man es für die typische Öhrchenform um.

Die Orecchiette kann man gut ein paar Stunden vor dem Kochen zubereiten. Lässt man sie 48 Stunden trocknen, kann man sie auch mehrere Wochen aufbewahren.

Orecchiette con Cime di rapa

Zutaten & Infos



Zubereitung
1h 30min



Gesamt
1h 30min



Portionen
4

500g	Semolinateig
800g	Cime di rapa (Stängelkohl)
4	Sardellenfilets
1	Peperoncino-Schote
1	Knoblauchzehe ungeschält, angedrückt (nach Belieben auch fein gehackt)
50g	Semmelbrösel

feines Meersalz, Olivenöl extra vergine,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Semmelbrösel

Zubereitung

Schritt 1 Orecchiette formen

Den Teig etwa fingerdick ausrollen und davon kleine Stücke abschneiden. Um die Orecchiette zu formen, gibt es zwei Techniken: Die eine ist, mit dem Daumen auf das Teigstück zu drücken, es über das Pastabrett zu schleifen (daher auch der Ausdruck strascinati) und dann umzustülpen. Bei der anderen schleift man das Teigstück mit einem Tafelmesser über die Arbeitsfläche, sodass ein flacher Taler entsteht. Dabei drückt man das Messer waagrecht auf das Teigstück und zieht es zu sich hin. Danach stülpt man es für die typische Ohrchenform um.

Schritt 2 Cime die rapa zubereiten

Blätter, Röschen und Stängel von den Cime di rapa grob zerteilen und in Salzwasser blanchieren.



Schritt 3 Finalisieren

In einer beschichteten Pfanne Semmelbrösel ca. 5 Minuten in wenig Olivenöl knusprig braten und bereitstellen. In einer weiten Schwenkpfanne Olivenöl erhitzen, Peperoncino dazugeben und Sardellenfilets bei sanfter Hitze darin schmelzen lassen, Knoblauch kurz mitbraten und danach entfernen.

Schritt 4 Geschafft

Orecchiette garen und mit dem Stängelkohl zum aromatisierten Olivenöl in die Schwenkpfanne geben. Gut vermischen. Auf dem Teller verteilen und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen.

Schritt 5 Variante mit Mangold

Die Mangold-Blätter kurz waschen und grob zerteilen, die weißen Rippen klein schneiden. In einer weiten Schwenkpfanne Olivenöl erhitzen und mit Knoblauch aromatisieren. Mangold dazugeben und anschwitzen, bis die Blätter zusammenfallen. Ein paar Löffel passierte Tomaten dazugeben und mit Wasser bedecken, salzen, pfeffern. Zugedeckt ca. 15 Minuten weich schmoren. Die Orecchiette in siedendem Salzwasser kochen, abgießen und mit dem Mangold vermengen. Auf Teller verteilen und wahlweise mit gerösteten Semmelbröseln oder jungem Pecorino bestreuen

Tortellini in Brodo

Zutaten & Infos



Zubereitung
2h



Gesamt
3h 30min



Portionen
4

Die Füllung der Tortellini vereint die unverwechselbare Geschmacks-DNA der Emilia-Romagna durch ihre charakteristischen regionalen Zutaten: Schweinefleisch, Mortadella, Parmaschinken und Parmigiano Reggiano. Tortellini in Salzwasser statt in Brodo zu kochen, ist für Bolognesi ein Akt der Barbarei. Auch wenn heute auch unter der Woche Tortellini auf den Tisch kommen – sie sind noch immer das Festessen schlechthin und machen aus einem gewöhnlichen Tag einen Festtag. Tortellini quellen während des Kochens auf. Mache sie bitte nicht größer als angegeben. Sonst sind es keine Tortellini mehr, sondern Tortelli. Aus Spaß an der Freude dürfen sie aber auch kleiner sein.

		Brühe	
500g	Nonnateig (siehe S. 10)	600g	Kapaun oder Hühnchen (am Stück)
		400g	durchgezogene Rinderbrust (am Stück)
		2	Markbeine
		1	Zwiebel, geschält
		2	Karotten, geschält
		1 Stange	Staudensellerie, geschält
		1	Gewürznelke
		10	schwarze Pfefferkörner
		1	Lorbeerblatt
		3l	Wasser
			feines Meersalz
Füllung			
150g	Schweinefilet, in 2 cm dicke Schnitzel geschnitten		
75g	Mortadella, fein geschnitten		
50g	Parmaschinken, fein geschnitten		
75g	Parmigiano Reggiano, gerieben		
1	Ei		
	feines Meersalz, Muskatnuss, Olivenöl extra vergine		



Zubereitung

Schritt 1 Brühe kochen

Alle Zutaten in einen Suppentopf geben, langsam aufkochen und abschäumen. Die Hitze reduzieren und ohne Deckel 3 Stunden simmern lassen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Schritt 2 Füllung zubereiten

Das Fleisch in wenig Olivenöl kurz braten, salzen und abkühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben, würzen und fein pürieren.

Schritt 3 Tortellini formen

Den Teig so dünn ausrollen, bis er durchsichtig ist. Mit der Bicciletta (oder einem Pastarad) Quadrate von $2\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$ cm schneiden. Die Füllung in die Mitte der Pastaquadrate verteilen. Die Quadrate zuerst zu einem Dreieck falten, die Ränder gut zudrücken, die beiden Spitzen der langen Seite zueinander führen und überlappend zudrücken. Die Tortellini auf einem bemehlten Brett oder Küchentuch absetzen.

Schritt 4 Geschafft

Tortellini im siedenden Brodo 3–4 Minuten ziehen lassen, bis sie weich sind. Tortellini mit viel Brodo in Suppenteller schöpfen. Geriebenen Parmigiano Reggiano dazu reichen. Langsam löffeln.