

LUST AUF ITALIENISCH?

PASTA LA VISTA, BABY!

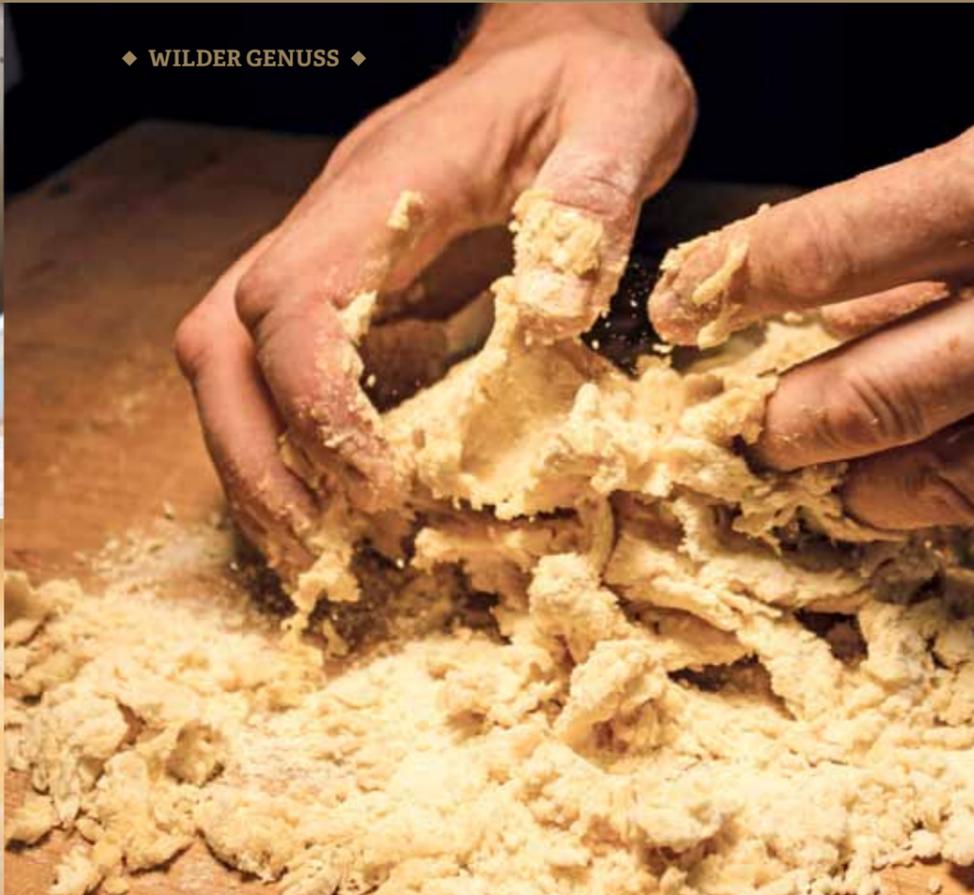
Durchschnittlich isst jeder Deutsche acht Kilogramm Nudeln pro Jahr. In Kombination mit Wildbret kommt sicher noch das ein oder andere Gramm hinzu.

Text & Bild: Werner Steckmann

Mit den Gastarbeitern aus Italien traten in den Wirtschaftswunderjahren viele typisch italienische Gerichte ihren Siegeszug an. Mit ihnen kam auch die Pasta nach Deutschland, die bald nicht mehr wegzudenken war. Doch wer hat sie erfunden? Chinesen und Italiener streiten sich darum. Dabei spielt ein gewisser Marco Polo eine nicht unerhebliche Rolle: Der brachte im 13. Jahrhundert verschiedene Pastaformen aus China mit. Zu diesem Zeitpunkt war die Nudel, wie überlieferte Rezepte belegen, in Italien bereits seit Jahrhunderten bekannt. Die ältesten Nudeln aber wurden bei Ausgrabungen am Gelben Fluss in China entdeckt und waren über 4000 Jahre alt.

Wer es lieber etwas frischer mag, der stellt sich seine Pasta Fresca, die frische Pasta, aus wenigen Zutaten selbst her. Dazu eine der leckeren Saucen, und schon steht dem wilden Gaumenschmaus nichts mehr im Weg. Ein Wort aber zur im wahrsten Sinne des Wortes „handgemachten Pasta“: So reizvoll es auch ist, seine Pasta als reines Handwerk – also ganz ohne Maschinen und Hilfsmittel – herzustellen, so schnell kann einen das ungewohnte Hantieren mit dem Nudelteig zumindest am Anfang überfordern. Hier lohnt sich die Anschaffung einer klassischen Nudelmaschine. Diese handbetriebenen Geräte gibt es mit verschiedenen Aufsätzen für 30 Euro im Handel. Meine Kaufempfehlung für alle vom Pasta-Virus Befallenen ist aber die motorbetriebene Variante. Abschließend noch ein Wort zu den Mengenangaben: Bei den folgenden Rezepten wird davon ausgegangen, dass das Gericht als Hauptgericht für vier Personen vorgesehen ist. Ist es als Vorspeise gedacht, rechne ich 60 Gramm pro Person. Buon appetito!





Rezept 1

PASTA FRESCA (GRUNDREZEPT)

ZUBEREITUNG
20
MINUTEN

Falls kein Semola di grano duro erhältlich ist, kann man sich auch mit 300 Gramm Hartweizenmehl (Typ 405) und 100 Gramm fein gemahlenem Hartweizengrieß behelfen.

In das Mehl eine Mulde formen. Eier, Salz und Öl in einer Schüssel vermengen, in die Mulde geben und nach und nach mit einer Gabel mit dem Mehl vermengen. Ist der Teig zu flüssig, etwas Mehl dazugeben. Ist er zu trocken, noch etwas Wasser hinzufügen. Danach mindestens zehn Minuten lang zu einem elastischen Teig kneten. In Alu- oder Frischhaltefolie einschlagen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Man kann den Teig auch gut am Vorabend vorbereiten und am nächsten Tag zubereiten. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche vierteln und mit dem Nudelholz oder der Pastamaschine ausrollen: Bei der Pastamaschine die Walze auf die maximale Weite einstellen, den

grob flach gedrückten Teig – bzw. ein Viertel davon – durch die Maschine lassen. Nach und nach die Walzen bis zur gewünschten Dicke enger stellen und dazwischen das Teigstück immer wieder in der Mitte zusammenfalten.

Als letzten Arbeitsschritt wechselt man den Aufsatz der Maschine und schneidet die Pasta, mit dem entsprechenden Aufsatz, in die gewünschte Breite.

Das geht natürlich auch mit einem Messer: Dazu die dünn ausgewalzten und gut bemehlten Teigplatten rollen und in der gewünschten (Nudel-) Breite schneiden. Der Teig ist im Kühlschrank einige Tage haltbar.

Zutaten für 4 Personen

400 g Hartweizenmehl
(Semola di grano duro)
4 Eier
5 g Salz
2 EL Olivenöl

Pasta Fresca

WARUM DEN AUFWAND?

Wieso um alles auf der Welt sollte man seine Pasta selbst machen, wo die Packung Penne beim Discounter doch für 49 Cent zu haben ist? Aus dem gleichen Grund, aus dem man das erlegte Wild auch selbst zubereitet: Um zu wissen, wie es funktioniert, was drin ist und um Nuancen zu verbessern, die für das Quäntchen besseren Geschmack oder Textur verantwortlich sind.



Rezept 2

HIRSCH-LASAGNE

ZUBEREITUNG
1
STUNDE

Am Vortag den Nudelteig nach dem Grundrezept vorbereiten und über Nacht, mindestens aber drei Stunden, im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig vierteln und zu eineinhalb Millimeter dicken Platten in der ungefähren Größe der Auflaufform verarbeiten.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Karotten und Sellerie fein raspeln, mit etwas Olivenöl zirka zehn Minuten andünsten und beiseite stellen. Ofen auf 190°C vorheizen. Rotwildhack mit Olivenöl scharf anbraten und Farbe ziehen lassen. Tomatenmark zugeben und nach zwei Minuten mit Rotwein ablöschen. Das gebratene Gemüse und die zwei Eigelb unterrühren, mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Unter gelegentlichem Umrühren auf mittlerer Hitze etwas reduzieren lassen. Die Masse sollte nicht zu dickflüssig sein.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen. Mehl einrühren, kurz anschwitzen und unter stetem Rühren mit der Milch aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

Die Auflaufform etwas einölen und mit Nudelteig belegen. Dann immer abwechselnd

schichtweise mit Hacksauce und Nudelteig füllen. Den Abschluss bildet die Béchamel und eine dicke Schicht geriebener Käse, die mit Butterflocken bestreut wird. Die Auflaufform auf der unteren Schiene des Backofens bei 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 3) 30 Minuten backen. Wird der Käse zu dunkel, mit einem Stück Backpapier oder Alufolie abdecken. Vor dem Servieren zirka zehn Minuten ruhen lassen, dann lässt sich das Ganze leichter schneiden und portionieren.

Zutaten für 6 bis 8 Personen

400 g Pastateig nach dem Grundrezept
(als Lasagneplatten ausgewalzt)
1 Zwiebel, groß & rot, 1 Knoblauchzehe
Bund Suppengrün (ohne Petersilie)
Olivenöl
1 kg Hackfleisch vom Hirsch
2 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein (trocken)
2 Eigelb, 0,5 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker
2 EL Butter, 2 EL Mehl, 200 ml Milch
200 g Parmesan
Muskatnuss (frisch gerieben)
200 g geriebener Käse, Butterflocken





3

ZUBEREITUNG
1
STUNDE

Rezept 3

WILDSCHWEIN-TAGLIATELLE JÄGERART

Die Pilze reinigen und grob stückeln. Teller vorwärmen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Fleisch würfeln und in Mehl wenden. In einer tiefen Pfanne oder Bratenreine Zwiebel und Fleischwürfel mit etwas Öl anbraten. Die Pilze und den Knoblauch hinzufügen und mit Wein ablöschen, wenn das Fleisch etwas Farbe bekommen hat. Das Tomatenmark hinzufügen, mit Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken und unter gelegentlichem Umrühren

mit Deckel eine Stunde leicht köcheln lassen. Sollte die Sauce zu dickflüssig werden, hin und wieder einen Schöpfer Nudelwasser einrühren.

In der Zwischenzeit die Tagliatelle al dente zubereiten, abtropfen lassen und kurz vor dem Servieren in der Pfanne mit dem Wildschweinsugo schwenken. Die Nudeln als Nest anrichten, mit einem Rosmarinzweig und etwas grob geraspelttem altem Parmesan anrichten und sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen

200 g Waldpilze oder braune Champignons	1 EL Mehl	1 TL gehackten frischen Rosmarin
2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	125 ml Rotwein	400 g Tagliatelle
500 g Wildschweinfleisch	2 EL Tomatenmark/-konzentrat	Parmesan

ZUBEREITUNG
30
MINUTEN

Rezept 4

KANINCHENRAGOUT SARDISCHE ART

Die Oliven grob hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Bratenreine oder hohen Pfanne erhitzen und das grob zerlegte Kaninchen kurz darin anbraten. Wenn das Wildbret anfängt, Farbe zu ziehen, die Zwiebeln, Oliven und den Rosmarinzweig dazugeben und noch etwas andünsten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde unter gelegentlichem Umrühren zugedeckt köcheln lassen. Den Rosmarinzweig entfernen, das Fleisch von den Knochen zupfen, grob zerkleinern und zurück ins Sugo geben. Wenn das Sugo zu dickflüssig ist, einen Schöpfer Nudelwasser zugeben. Die Pasta al dente kochen, sieben, abtropfen lassen, mit dem Kaninchensugo vermengt und mit etwas geriebenem Pecorino-Käse bestreut servieren.

Zutaten für 4 Personen

12 entsteinte marinierte schwarze Oliven
3 mittlere Zwiebeln
300 g Wildbret vom Kaninchen
Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Rosmarinzweig
200 ml Weißwein
200 ml Hühnerbrühe oder Geflügelfond
400 g Pasta (Tagliatelle oder Taglierini)
Pecorino-Käse



4



5

ZUBEREITUNG
1
STUNDE

Rezept 5

WILDE BLUTWURST-RAVIOLI MIT ZWIEBELSCHMELZE

Am Vortag den Nudelteig nach dem Grundrezept vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Füllung: Die Haut der Blutwurst entfernen, grob zerkleinern, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Hackfleisch vermengen. Schalotten und den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und zusammen mit Majoran und gemahlenem Kümmel in Olivenöl anbraten. Oder noch besser das Fleisch, Blutwurst und Schalotten durch die mittlere Scheibe wölfen.

Die Ravioli: Den Nudelteig vierteln und zu 1,5 Millimeter dicken Platten verarbeiten. Mit einem Servierring oder Glas zirka acht bis zehn Zentimeter große Teigkreise aus-

stechen/-schneiden. Mit einem Teelöffel die Füllung auf der einen Hälfte des Teigs verteilen, den Rand mit Ei bepinseln, zusammenklappen und mit einer Gabel andrücken. Die Ravioli zirka zwei Minuten in Salzwasser kochen, abschöpfen, kurz abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht anbräunen und in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebelschmelze: Währenddessen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und andünsten. Mit etwas Fond einkochen, mit Ahornsirup karamellisieren und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli anrichten, mit etwas Zwiebelschmelze garnieren und servieren.

Zutaten für 4 Personen

300 g Blutwurst	20 ml mildes Olivenöl	150 ml Wildfond
300 g gewolfenes Wildbret	400 g Pastateig nach dem Grundrezept	4 EL Ahornsirup
120 g Schalotten	1 Ei	1 g Majoran
25 g Knoblauch	Butter	10 g Jodsalz
1 g Majoran	3 Zwiebeln	5 g gemahlener, weißer Pfeffer
1 g gemahlener Kümmel		

Al dente

... bedeutet nichts anderes als „bissfest“. Dies beschreibt den idealen Garpunkt einer jeden Nudel – nicht zu hart, nicht zu weich, schon gar nicht verkocht! Die Zähne müssen beim Kauen noch auf Widerstand treffen. Die angegebenen Pasta-Garzeiten sind nur ungefähre Richtwerte und müssen durch mehrmaliges Probieren während des Garens getroffen werden.

Wie in Italien!

RICHTIG PASTA KOCHEN

Salzwasser (1 l Wasser je 100 g Pasta) in einem großen hohen Topf sprudelnd zum Kochen bringen, die Pasta zugeben und den Deckel wieder auflegen, damit der Kochvorgang nicht zu lange unterbrochen wird. Wenn das Nudelwasser wieder sprudelnd kocht, kann der Deckel abgenommen und die Hitze so weit zurückschaltet werden, dass es nur noch leicht sprudelt. Wenn die Pasta al dente ist, in ein Sieb geben und abtropfen lassen – nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern gleich aus dem Sieb in dem Sugo schwenken. Wenn dieser zu dickflüssig ist, mit einem Schöpfer Nudelwasser verdünnen. Generell gilt: die Garzeiten bei frischer Pasta sind kürzer als bei der gewohnten Trockenware. Pasta Secca, ist im Gegensatz zur Pasta Fresca getrocknete Pasta, bei der die Nudeln nicht sofort zubereitet, sondern für die spätere Verwendung getrocknet werden. **WS**