

Pasta / Nudeln

Rezepte für 2 Personen · Handwerkliche Nudeln aus dem Pastificio Mancini

Spaghetti alla chitarra “Pastificio Mancini” — leicht pikant — mit Fischfilet, Meeresfrüchten, Oliven, Tomaten und Basilikum

Spaghetti alla chitarra al pescatore di Tigullio

Handwerkliche Nudeln vom Pastificio Mancini aus den Marken — die Besten der Welt

16,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Spaghetti alla chitarra (oder beste Hartweizenspaghetti)	200 g
Weißes Fischfilet (Wolfsbarsch, Dorade oder Kabeljau)*	150 g
Gemischte Meeresfrüchte*	150 g
Kirschtomaten	12 Stück
Schwarze Oliven (Taggiasche)	2 EL
Knoblauch	3 Zehen
Rote Chili	1 Stück
Weißwein	80 ml
Olivenöl	4 EL
Basilikum	½ Bund
Salz	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. 100 ml Kochwasser aufbewahren.
- 2 Olivenöl in einer weiten Pfanne mit Knoblauchscheiben und Chili auf mittlerer Hitze erwärmen (kein Braten — nur Aromatisieren). Meeresfrüchte zugeben, 2 min. sautieren.
- 3 Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, zugeben, mit Weißwein ablöschen. Kirschtomaten halbieren und zugeben, kurz zusammenfallen lassen. Oliven einrühren.
- 4 Spaghetti direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben (nicht abgießen!). Pasta-Kochwasser zugeben, bei starker Hitze 1 min. schwenken bis die Sauce an der Pasta haftet. Basilikum unterheben, sofort servieren.

✦ **TIPP VOM KÜCHENCHEF**

Spaghetti alla chitarra sind durch ein Gitarren-ähnliches Gerät mit Drähten gezogen — das gibt ihnen ihren quadratischen Querschnitt und die raue Oberfläche, die Sauce perfekt aufnimmt. Das direkte Umfüllen der Pasta aus dem Kochwasser (nicht abgießen) ist der Trick der professionellen Pastaküche: Die Stärke bindet die Sauce cremig.

Tuffoli mit Basilikumpesto, geschmorten Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen — vegan

Tuffoli, pesto e semi girasole

Handwerkliche Nudelröhren im kräftigen Pesto — auf Wunsch mit gehobelem Parmesan

16,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Tuffoli oder Rigatoni (Pastificio Mancini)	200 g
Basilikum, sehr frisch	2 Bund
Pinienkerne	30 g
Parmesan, gerieben (optional)	30 g
Knoblauch	1 Zehe
Olivenöl extra vergine	80 ml
Kirschtomaten	16 Stück
Olivenöl	2 EL
Brauner Zucker	½ TL
Thymian	2 Zweige
Sonnenblumenkerne	3 EL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1** Pesto: Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan im Mörser oder Mixer zu einer groben Paste verarbeiten. Olivenöl einrühren bis cremige Konsistenz. Mit Salz abschmecken. Nicht kochen!
- 2** Geschmorte Kirschtomaten: Tomaten halbieren, mit Olivenöl, Zucker und Thymian bei 150 °C 25 min. im Ofen schmoren bis halbgetrocknet und intensiv.
- 3** Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.
- 4** Tuffoli al dente kochen. Direkt in die Schüssel mit dem Pesto geben, 2 EL Kochwasser dazu, gut vermischen. Mit geschmorten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen anrichten.

✦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Echter genuesischer Pesto wird im Mörser gemacht — das Mixer-Pesto oxidiert schneller durch die Hitze der Klingen und schmeckt leicht metallisch. Für

schnelles Pesto: Mixer kurz pulsieren (nicht dauerlaufen lassen), sofort kühlen.
Das Pesto nie erhitzen: Basilikum verliert bei Hitze seine Frische.

Hausgemachte Tagliatelle nach überliefertem Rezept — handgeschnittenes Rindfleisch mit Wurzelgemüse, Kräutern und Chianti

Tagliatelle fatto in casa alla Bolognese di Mamma Stefania

Das Originalrezept von Mamma Stefania — langsam, geduldig, unvergleichlich

16,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Tipo-00-Mehl	150 g
Eier*	2 Stück (ganze) + 1 Eigelb
Olivenöl	1 TL
Rinderhackfleisch (grob, handgeschnitten)	200 g
Schweinehackfleisch	100 g
Möhre, Sellerie, Zwiebel (Soffritto)	je 1 Stück
Tomatenmark	2 EL
Passierte Tomaten	100 ml
Chianti oder anderer Rotwein	100 ml
Vollmilch	50 ml
Lorbeer	2 Blätter
Olivenöl	3 EL
Parmesan	zum Servieren
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Ragù: Soffritto (Möhre, Sellerie, Zwiebel) sehr fein würfeln, in Olivenöl 10 min. weich anschwitzen. Fleisch zugeben und bei mittlerer Hitze anbraten bis kein Rosé mehr sichtbar. Tomatenmark einrühren, kurz rösten. Mit Chianti ablöschen, vollständig einkochen. Tomaten, Lorbeer und Milch zugeben. Bei niedrigster Hitze 2–3 Stunden langsam schmoren. Abschmecken.
- 2 Tagliatelle-Teig: Mehl auf die Arbeitsfläche, Brunnen formen, Eier und Öl hineingeben. Von außen nach innen einarbeiten, 10 min. kneten bis glatter, elastischer Teig. 30 min. in Folie ruhen.
- 3 Teig sehr dünn ausrollen (Nudelmaschine Stufe 5–6), locker aufrollen und in 6–8 mm breite Bänder schneiden (Tagliatelle). Sofort in reichlich Salzwasser 2–3 min. kochen.

4

Tagliatelle mit dem Ragù vermengen, 2 EL Kochwasser dazu, schwenken. Mit großzügig geriebenem Parmesan servieren.

✦ **TIPP VOM KÜCHENCHEF**

Das Geheimnis des echten Bolognese-Ragù ist die Milch: Sie macht das Fleisch zart und die Sauce cremig, nicht säuerlich. Niemals Spaghetti zu Bolognese servieren — das ist in Bologna fast eine Beleidigung. Tagliatelle oder Tagliolini sind die traditionelle Pasta dazu. Das Ragù schmeckt am zweiten Tag noch besser.

Originale Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck, Eigelb, grobem Pfeffer und Pecorino

La Tradizionale Carbonara

Die echte Römische Carbonara — ohne Sahne, ohne Knoblauch, ohne Kompromisse

14,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Spaghetti	200 g
Guanciale (Schweinebackenspeck)	100 g
Eigelb*	4 Stück
Pecorino Romano, fein gerieben	50 g
Parmesan, fein gerieben	20 g
Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen	sehr reichlich
Salz	nur für das Nudelwasser

ZUBEREITUNG

- 1 Guanciale in 1 cm Würfel schneiden. In einer kalten Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze langsam auslassen bis knusprig und das Fett ausgetreten ist. Beiseite stellen, Fett in der Pfanne lassen.
- 2 Eigelbe mit Pecorino, Parmesan und sehr viel frisch gemahlenem Pfeffer cremig verrühren.
- 3 Spaghetti al dente kochen. 120 ml Kochwasser aufheben. Pasta in die Pfanne mit dem Guanciale-Fett geben (Herd aus!). Etwas Kochwasser zugeben.
- 4 Pfanne vom Herd, kurz abkühlen lassen (wichtig!), dann Käse-Ei-Mischung zugeben und schnell umrühren. Restliches Kochwasser tropfenweise zugeben bis cremige, nicht gestockte Sauce entsteht. Guanciale obenauf, viel Pfeffer.

Carbonara stockt wenn die Pfanne zu heiß ist — das Ei gerinnt zu Rührei statt zu Sauce. Den Herd ausschalten, kurz warten, dann erst die Eimasse zugeben und schnell rühren. Niemals Sahne — das ist die häufigste Sünde gegen die Carbonara. Das Stärke-Kochwasser ist der Cremigkeitsmacher.

Offene Lasagne mit Hirschragout, Kichererbsen, Parmesanschaum und Steinpilzpulver

Lasagnetta aperta, ragù di cervo, ceci, espuma di parmigiano e polvere di porcini

Fine dining auf dem Teller — Theodor Falsers Signatur-Interpretation der Lasagne

15,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Frische Lasagneblätter (oder selbst gemacht)	4 Blätter
Hirschgulasch oder Rehfilet	250 g
Kichererbsen (Dose)	150 g
Rotwein	100 ml
Tomatenmark	1 EL
Getrocknete Steinpilze	20 g
Parmesanrinde (zum Mitkochen)	1 Stück
Parmesan, gerieben	50 g
Sahne	100 ml
Lecithin (Sojalecithin, optional für Schaum)	½ TL
Schalotten, Karotte, Sellerie	je 1 Stück
Olivensöl, Butter	je 1 EL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1** Hirschragù: Soffritto anschwitzen, Wildfleisch in Würfel schneiden und scharf anbraten. Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen. Parmesanrinde und eingeweichte Steinpilze (Einweichwasser auffangen!) zugeben. 90 min. schmoren. Kichererbsen zum Schluss 15 min. mitgaren.
- 2** Steinpilzpulver: Getrocknete Steinpilze im Thermomix oder Kaffeemühle fein mahlen bis ein dunkelbraunes Pulver entsteht.
- 3** Parmesanschaum: Sahne erhitzen, Parmesan einrühren bis geschmolzen. Mit Stabmixer aufschäumen (optional: Lecithin für stabileren Schaum).
- 4** Lasagneblätter in Salzwasser 2 min. kochen. Offen auf dem Teller anrichten: Ragù darüber schichten, Lasagneblatt anlehnen, Parmesanschaum daneben, Steinpilzpulver stäuben.

✦ **TIPP VOM KÜCHENCHEF**

Das Steinpilzpulver ist ein Zaubermittel der modernen Küche — es gibt intensiven Umami-Geschmack ohne sichtbare Pilze. Das Einweichwasser der Steinpilze niemals wegschütten: Es ist konzentrierter Waldgeschmack, perfekt um das Ragù zu verlängern. Die 'offene Lasagne' ist ein Küchentrick für mehr Eleganz: Weniger Arbeit, mehr Präsentation.