Penne rigate mit scharfem Chili-Relish



Leckere, würzige und scharfe Sauce
Ein Relish – englisch für Würzsauce – ist der Begriff für meistens süßsäuerliche Pürees vorwiegend aus Gemüse. Sie werden in der englischen Küche traditionell kalt verwendet.

Dieses Relish erfährt eine Abänderung. Es wird heiß als Würzsauce für italienische Pasta verwendet. Im Grunde wie ein Pesto.

Wenn Sie das Relish frisch zubereiten wollen, geben Sie die unten aufgeführten Zutaten in den von Ihnen gewünschten Anteilen – angefangen mit den zuerst aufgeführten mit den höchsten Anteilen – zerkleinert in ein entsprechendes Gefäß, pürieren alles zu einer grobstückigen Sauce und schmecken sie ab. Sie dürfen aber auch gern ein fertiges scharfes Relish aus dem Glas verwenden. Das tut dem Gericht und seinem Genuss

keinen Abbruch,

Die Sauce ist aufgrund der verwendeten Chilischoten sehr scharf. Ein anfängliches Husten und eine laufende Nase sind beim Essen der Pasta mit dem Relish garantiert.

Alternativ können Sie das Relish mit einigen Löffeln Frischkäse verlängern und in der Schärfe abmildern.

Und wie immer greift hier auch der Rat, die Sauce, da sie sehr stückig und grob ist, mit einem Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta zu verlängern. Das Kochwasser macht das Relish nicht nur flüssiger. Sondern es ist gesalzen und enthält Stärke der gekochten Pasta und würzt und bindet somit das Relish auch etwas.

Wie immer an einer solchen Stelle in einem Rezept für ein scharfes Gericht mit Chilischoten wiederhole ich gern ein Zutat aus der Filmwelt über die Auswirkungen von Chili im Essen. Auch mit einem Alter von 70 Jahren halte ich das Zitat immer noch für angebracht und treffend:

„Richtiges Gulasch [Chili] muß brennen, wie die Hölle. – Zweimal. Wann geht hinein in Körper, und wann geht wieder hinaus.“
(Liselotte Pulver in „Ich denke oft an Piroschka“, 1955)

Zutaten für 2 Personen:

Für das Relish:

- Salzgurken
- Zucker
- Branntweinessig
- Zwiebeln
- Stärke
- Paprika
- Chilischoten

Alternativ:

- 6 EL scharfes Chili-Relish (Glas)

Zusätzlich:

- 4 EL Frischkäse
- 1 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta
- 350 g Penne rigate
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 11 Min.



Mit italienischer Penne Rigate

Zubereitung:

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 11 Minuten garen.

Selbst zubereitetes Relish oder solches aus dem Glas in einem Topf erhitzen. Frischkäse dazugeben. Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta den Schöpflöffel Kochwasser hinzugeben und das Relish verlängern. Gut vermischen. Abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Zum Relish geben und alles gut vermischen.

Auf zwei Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren. Servieren. Guten Appetit!