Maccheroni mit Senf-Sauce



Pasta mit Senf-Sauce, garniert mit Parmesan und Basilikum

Resteverwertung vom Gericht vom Vortag – Steaks mit Senf-Sauce und Pommes Frites. Der Vollständigkeit halber liste ich aber nochmals die Zutaten und Zubereitung der Senf-Sauce auf, wenn man sie frisch zubereiten will. Dies ist ein richtig schlotziges Pastagericht.

Zutaten (für 2 Personen):

- ½ große Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 10–20 Pinienkerne
- ein Schuss trockener Weisswein
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 100 ml Sahne
- 0,4 cl Cognac
- einige Zweige frischer Kerbel
- Salz

- Pfeffer
- Butter

- 300 g Maccheroni

- frischer Parmesan
- etwas frisches Basilikum

Zubereitungszeit: 20 Min.

Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse mit den Pinienkernen darin anbraten. Wenn das Gemüse ein wenig kross ist, mit dem Weisswein und dem Cognac ablöschen. Die Sahne hinzugeben, dann den Senf und den kleingewiegten Kerbel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze etwas köcheln lassen.

Währenddessen die Maccheroni nach Anleitung zubereiten.

In zwei tiefen Pastateller anrichten, mit der Senf-Sauce übergießen, etwas frisch gemahlenes Salz und Pfeffer darüber geben und mit geraspeltem Parmesan und einigen Basilikumblättern garnieren.

Maccheroni in Blauschimmelkäse-Sauce



Pasta mit Blauschimmelkäse-Sauce mit Basilikum garniert

Dies ist eines der einfachsten Rezepte für leckere Pasta, das wie auch das Rezept für Spaghetti aglio e olio mit ganz wenigen Zutaten auskommt. Bei der Pasta sollte man eine Sorte wählen, die „saucensüffig“ ist, also viel Sauce aufnehmen und in den Mund transportieren kann, denn das Ganze soll ein richtig schlotziges Gericht sein.

Das Gericht kann auch fast gänzlich auf Gewürze verzichten, denn der Blauschimmelkäse bringt viel Würze und auch Salz in die Sauce. Nur bietet es sich bei Verwendung von Sahne an, ein wenig frischen Muskat über die fertige Sauce zu reiben. Und eventuell ist es dennoch angebracht, vor dem Servieren der Sauce nochmal mit Salz und Pfeffer abzuschmecken.

Beim Blauschimmelkäse sollte man ein gutes Produkt wählen, eventuell einen guten französischen Käse. Einen deutschen Käse würde ich nicht empfehlen, aber die Sauce gelingt auch damit. Die Krönung des Ganzen ist es natürlich – wenn man etwas mehr Geld ausgeben will –, an der Frischkäsetheke frischen französischen Roquefort oder italienischen Gorgonzola zu kaufen. Das toppt das Gericht natürlich gänzlich!

Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Blauschimmelkäse
- 100 ml Sahne
- 100 ml trockener Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise frischer Muskat
- Butter
- einige Blätter frisches Basilikum

Zubereitungszeit: 15 Min.

Auch an der Kürze der Zubereitungszeit und der Beschreibung der Zubereitung sieht man, wie einfach das Rezept gehalten ist.

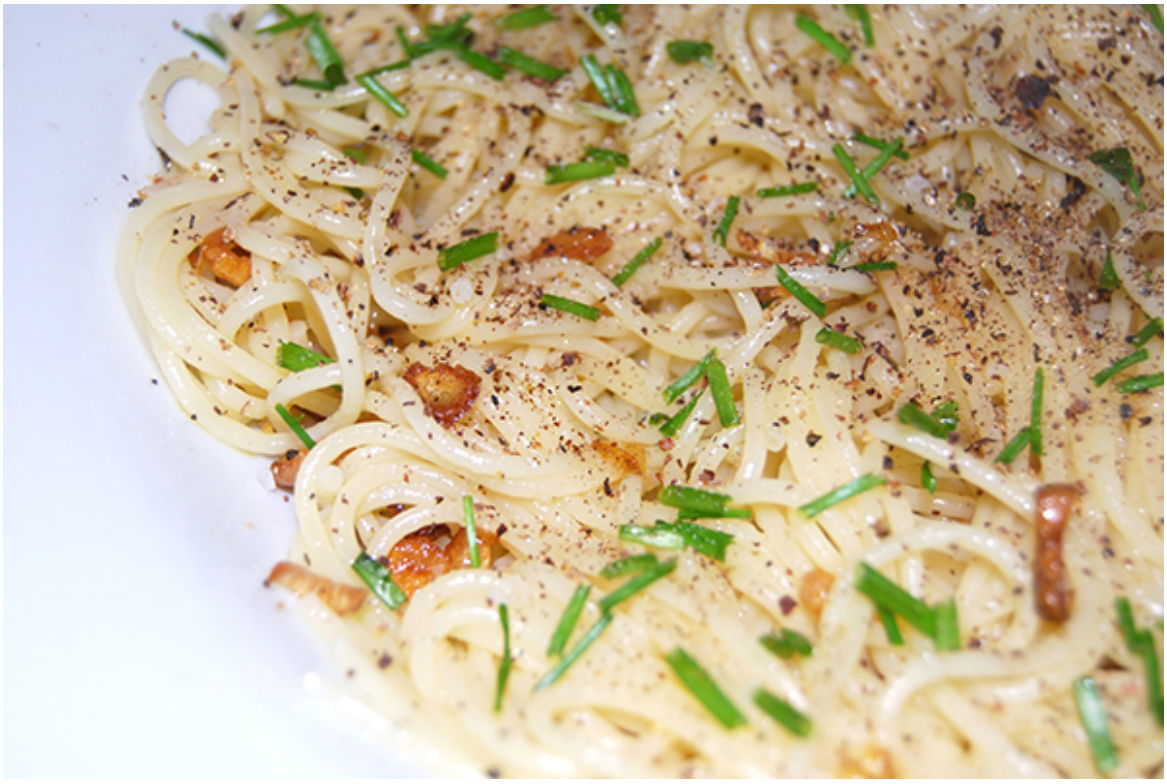


Der fanzösische Lys bleu Edelpilzkäse

Die Maccheroni nach Anleitung zubereiten. Währenddessen die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in einer kleinen Pfanne in Butter anbraten, bis sie glasig sind. Die Sahne hinzugeben. Den Blauschimmel mit der Hand in kleine Stückchen zerbröseln, nach und nach in die Sahne geben und auflösen lassen. Immer gut mit dem Kochlöffel umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Ein wenig frischen Muskat darüber reiben und eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maccheroni in zwei tiefe Pastateller geben, jeweils die Hälfte der Sauce darüber geben und mit etwas kleingeschnittenem Basilikum garnieren.

Spaghettini aglio e olio



Spaghettini aglio e olio, im tiefen Nudelteller angerichtet, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch

Dies ist ein sehr altes Gericht aus Mittel- und Süditalien. Es wird normalerweise mit Spaghetti zubereitet, nur hatte ich leider nur Spaghettini vorrätig, die noch dünner sind als Spaghetti. Für das Gericht wird Knoblauch entweder mit der Gabel zerdrückt und im heißen Olivenöl geschwenkt, so dass das Öl den Geschmack des Knoblauch annimmt. Der zerdrückte Knoblauch wird dann vor dem Servieren wieder herausgenommen. Oder man schneidet den Knoblauch klein oder in Scheiben, dann wird das Olivenöl kräftiger gewürzt, und verwendet ihn mit im Gericht. Spaghettini aglio e olio wird traditionell ohne Käse serviert.

Zutaten (für 1 Person):

- 200 g Spaghettini
- 2–3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 20 Min.



Knoblauch in Scheiben geschnitten in reichlich Olivenöl

Die Spaghettini nach Anleitung zubereiten. Währenddessen die Koblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im Olivenöl in einer kleinen Pfanne leicht anbraten, aber nicht zu braun werden lassen. Die gegarten Spaghettini hinzugeben und mit dem Olivenöl und dem Knoblauch vermischen. In einem tiefen Nudelteller anrichten, mit etwas Salz und viel Pfeffer würzen und etwas kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Pferde-Lasagne



Garantiert 100 % Pferd!

Jetzt gibt es ein paar auf die Hufe! Und dass jetzt keine Kommentare kommen, in denen auf diesem Gericht herumgeritten wird! Vergesst die Tiefkühl-Lasagne mit 3 % Pferdefleisch bei Lidl, Edeka & Konsorten. Geht zum Pferdeschlachter Eurer Wahl, kauft 250 g 100-%iges Pferdehackfleisch und alle anderen,

frischen Zutaten und bereitet eine frische, leckere Pferde-Lasagne zu. Ihr werdet vom Geschmack überrascht sein und nie wieder eine gammelige Tiefkühl-Lasagne kaufen. Versprochen! Und da hat doch Schimmel* im Essen wieder eine ganz andere Bedeutung. ;–)



Kleingeschnittenes Pferdegulasch als Hackfleisch

Leider musste ich bei der Lasagne improvisieren, da der Pferdeschlachter kein Pferdehackfleisch anbietet, sondern nur Braten-, Steak- und Gulaschfleisch. Er darf dies aus lebensmittelhygienischen Gründen nicht, da er sonst seine Verkaufsräume umbauen müsste. Er hat auch keinen Fleischwolf vorhanden, mit dem er mir Gulaschfleisch schnell mal durch den Fleischwolf dreht. Und ich habe leider in meiner Küche auch keinen Fleischwolf oder einen entsprechenden Aufsatz auf ein Küchenmixgerät. Also, bleibt mir nur übrig, das Gulaschfleisch mit einem sehr scharfen Messer in sehr kleine Stücke zu schneiden und dies dann für die Lasagne zu verwenden. Ein großer Unterschied zum Hackfleisch dürfte das nicht sein – aber es ist schon bei 250 g Gulasch sehr mühsam, das zurecht zu schneiden und dauert 30–45 Minuten. Wenn Sie bei Ihrem Schlachter fertiges Pferdehackfleisch bekommen, nehmen Sie

natürlich besser gleich dieses. Das Rezept ist für zwei Personen.

**Weißes Pferd*

Zutaten:

Für die Hackfleisch-Sauce:

- 250 g Pferdehackfleisch (respektive Pferdegulasch)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Wurzel
- 1–2 Zweige frischer Oregano
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 3–4 Zweige frischer Thymian
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- ein Schuss trockener Weisswein
- 2 cl Weinbrand
- 200 ml Gemüsefond
- ¼ Zitrone (Saft)
- ½ TL Aceto Balsamico di Modena
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (mit Knoblauch, Chili und Rosmarin)
- 200 ml Sahne

Klassische Variante: Béchamelsauce

- 250 ml Milch
- 25 g Butter
- 1 EL Mehl

- 50 g geriebener Parmesan
- 250 g geriebener Käse (Gouda, Emmentaler oder Edamer)
- 8 Pastaplatten für Lasagne
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl

Zubereitungszeit: 1 Std.

Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die halbe Wurzel schälen und klein schneiden. Das Pferdehackfleisch – oder das zuvor ganz klein geschnittene Pferdegulasch – mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Das Gemüse hinzugeben. Alles bei geringer Hitze im zugedeckten Topf etwa 15 Minuten köcheln und Flüssigkeit ziehen lassen. Währenddessen die frischen Kräuter außer das Lorbeerbatt mit einem Wiegemesser kleinschneiden und alles hinzugeben. Ebenfalls das Tomatenmark und den Senf hinzugeben. Unterrühren und für 3–4 Minuten anbraten lassen.

Mit dem Weisswein und dem Weinbrand ablöschen und die Röststoffe vom Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Den Gemüsefond hinzugeben. Dann den Zitronensaft und den Rotweinessig. Alles ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Damit ist die Hackfleischsauce fertiggestellt.

Man kann ganz einfach normale Sahne für die Lasagne verwenden. Für die klassische Variante wird jedoch Béchamelsauce verwendet: Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Mehl hinzufügen, mit einem Pürierstab durchmixen und 2 Minuten kräftig kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unterheben.



Pferde-Lasagne aufgeschichtet in der Auflaufform

In eine große Auflaufform Olivenöl geben und zwei Pastascheiben nebeneinander hineinlegen. Dann vier Mal nacheinander die folgende Abfolge: Pastascheibe – Hackfleischsauce – Sahne respektive Béchamelsauce – geriebener Käse. Jeweils 1–2 Esslöffel von der jeweiligen Zutat reichen aus. Dies vier Mal durchführen und mit geriebenem Käse abschließen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Für etwas mehr Flüssigkeit zum Garen noch etwas Weißwein in die Auflaufform geben.

Währenddessen den Backofen mit Umluft auf 180 °C erhitzen, dann die Auflaufform hineinschieben und 30 Minuten garen. Auf großen Tellern servieren und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Herrschaftszeiten! Alle Jahre wieder … Pasta mit Hackfleischsauce



Penne Rigate mit Hackfleischsauce, mit Parmesankäse und Basilikumblättern garniert

Pasta bereitet man ja immer wieder zu. In altbekannter Weise. In Tomatensauce, mit oder ohne Hackfleisch oder auf eine andere Art. Diesmal habe ich diese Variante gewählt. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Spitzpaprika
- 200 ml trockener Weißwein

- 500 ml Gemüsefond
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 240 g

- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zweige frischer Oregano
- 4–5 Zweige frischer Thymian
- 2 frische Lorbeerblätter

- scharfer Paprika
- 1 EL Pul Biber
- 2 Kardamomkapseln
- 3 kleine Stücke Sternanis
- 2 TL Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer

- gewürztes Fett

- Parmesan (fein oder grob geraspelt)
- frisches Basilikum

- 500 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.



Zwiebeln, Knoblauch und Spitzpaprika

Schälen Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen. Schneiden Sie sie zusammen mit dem Spitzpaprika klein. Geben Sie das gewürzte Fett – ich habe dies bei der Zubereitung von brauner Sauce aus Kalbsknochen und Suppengrün zurückbehalten – in einen großen Topf. Braten Sie das Gemüse zusammen mit dem Rinderhackfleisch kräftig an und lassen alles bei zugedecktem Topf bei geringer Hitze ein wenig köcheln, bis alles ein wenig Flüssigkeit zieht.



Hackfleischsauce mit allen Zutaten beim Köcheln

Schneiden Sie Rosmarin, Oregano und Thymian mit einem Wiegemesser klein. Geben Sie die Kräuter, die Lorbeerblätter im Ganzen und die Gewürze hinzu. Löschen Sie mit dem Weißwein ab. Dann geben Sie den Gemüsefond und die geschälten Tomaten, die Sie vorher etwas klein geschnitten haben, zusammen mit der Tomatensauce hinzu. Würzen Sie alles kräftig mit Salz und Pfeffer. Dann lassen Sie alles bei geringer Hitze und ohne Deckel ca. 1 Stunde köcheln und reduzieren.

Bereiten Sie 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Pasta nach

Anleitung zu. Die Pasta in tiefen Nudeltellern servieren, darüber kräftig von der Hackfleischsauce verteilen, mit zerrupften Basilikumblättern garnieren und – aufgrund fehlenden echten Parmesans zum Zerrupfen oder Zerkleinern – gemahlenen Parmesan über das Pastagericht verteilen.

Scharfe Papardelle



Papardelle mit scharfer Hackfleischsauce

Bei dieser Pasta mit Hackfleischsauce entschied ich mich bewusst für die halbe Bih Jolokia Schote, weil ich es einmal wieder sehr scharf haben wollte, so dass beim Essen richtig der Mund brennt. Der Orangensaft mildert die Schärfe etwas. Wenn Sie es noch abgemilderter haben möchten, geben Sie zum Schluss noch etwas Honig in die Sauce. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 3 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- ½ Bih Jolokia Schote
- 2 große Zweige frischer Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Madeira
- 100 ml Portwein
- 250 ml Rinderfond
- 2 Orangen (Saft)
- Salz
- Olivenöl

- 300 g frische Papardelle

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen ebenfalls schälen, dann mit einer Gabel zerdrücken, etwas grobes Meersalz dazu geben und zerdrücken und vermischen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen darin anbraten. Lassen Sie alles mit Deckel auf dem Topf ca. 10 Minuten garen und Flüssigkeit ziehen, wobei Sie alles desöfteren umrühren. Dann geben Sie das Tomatenmark hinzu. Dieses nur bräunen und nicht anbrennen lassen und dabei alles kräftig umrühren. Geben Sie die Kräuter im Ganzen hinzu. Löschen Sie mit dem Madeira ab. Lassen Sie diesen ca. 10 Minuten bei hoher Hitze reduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr in der Hackfleischmischung ist. Dann gießen Sie mit dem Portwein ab und reduzieren diesen ebenfalls in dieser Weise. Schließlich geben sie die Tomatenstücke, den Orangensaft und den Rinderfond dazu und würzen alles mit Salz. Nun ca. 1 Stunde köcheln und reduzieren lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit bereiten Sie die Papardelle zu. Servieren Sie die Papardelle in tiefen Nudeltellern, geben reichlich von der scharfen Hackfleischmischung hinzu und garnieren alles mit ein wenig Rosmarinspitzen.

Triangoloni mit scharfer Hackfleisch-Tomaten-Sauce



Pasta mit scharfer Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Dies ist ein Rezept zur Resteverwertung, ein wenig aufgehübscht. Und zu allererst eine Warnung: Bereiten Sie das Gericht nur zu, wenn Sie Schärfe vertragen. Und zwar wirkliche Schärfe. Dieses Gericht ist nur für „scharfe Hunde“.

Von dem Entenschlegel-Gericht war noch eine ganze Menge hervorragende Tomatensauce übrig. Ich habe sie ein wenig erweitert, indem ich Hackfleisch in Öl angebraten, die

restliche Tomatensauce hinzugegeben, alles mit Rinderfond abgelöscht und eine halbe, getrocknete Bih-Jolokia-Schote hinzugegeben habe und alles nochmals 1 Stunde bei geringer Hitze habe köcheln lassen. Der Übersicht halber führe ich nochmals alle Zutaten für Sauce auf, damit Sie das Gericht auch direkt zubereiten können, ohne auf die Resteverwertung der übrig gebliebenen Sauce zurückgreifen zu müssen.

Ich wollte diese Resteverwertung scharf haben. Wirklich sehr scharf. Und entschied mich, für die neue Sauce ein halbe, getrocknete Bih-Jolokia-Schote zu verwenden, die laut Guinnessbuch der Rekorde schärfste Chilischote der Welt mit über 1 Million Scoreville – das ist die Maßeinheit für den Schärfegrad. Extreme Schärfe wird vom Gehirn im Mundbereich als erstes als Verbrennung registriert, nicht als eine Gewürz- oder Geschmacksvariante. Bei dem Probieren der ersten Löffeln der Sauce werden Sie also kräftig husten, bis Sie sich – hoffentlich – an die extreme Schärfe gewöhnt haben. Danach wird trotzdem jeder Bissen des Essens brennen – aber das wollte ich bei dieser Sauce so, indem ich mich für diese Chilischote entschied.



Bih-Jolokia-Chilischoten © Gannon anjo at en.wikipedia

Hohe Schärfe hat Vorteile. Das Capsaicin – also der Inhaltsstoff von Chilischoten, der für die Schärfe verantwortlich ist – wirkt desinfizierend und unterstützt Ihr Immunsystem. Es putzt Magen und Darm kräftig durch und vernichtet viele schädlichen Keime. Und es fördert die Durchblutung und senkt den Blutdruck, ähnlich wie Knoblauch.

Allerdings spürt man den Genuss von sehr scharfen Speisen auch immer zweimal, wie Liselotte Pulver in einem Film schon in den 50er Jahren so treffend formulierte:

„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)

Außerdem geht das Capsaicin auch in den Urin über. In meinem Bekanntenkreis kursiert daher die Formulierung, dass man nach dem Genuss von sehr viel Schärfe am kommenden Morgen „Rasierklingen pinkelt“, es brennt also ungemein, ist aber nicht krankhaft oder schädlich, sondern eher desinfizierend – und ich rede hier nicht von etwas gemahlenem Pfeffer, sondern von wirklich scharfen Chilischoten im Essen. Darauf sollten Sie auch vorbereitet sein.

Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch

- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Lauchzwiebel
- ½ Fleischtomate
- ½ Dose Tomaten, in Würfel kleingeschnitten in Sauce, 200 g
- ½ Karotte

- 3 Zweige frische Petersilie
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Zweig frischer Salbei
- Frischer oder ½ TL getrockneter Majoran
- Frischer oder ½ TL getrockneter Oregano
- 750 ml Hühnerfond (oder notfalls 750 ml Wasser mit 1–2 Brühwürfel)
- 50 ml Sahne

- ½ TL Pul biber
- ½ TL süßes Paprikapulver

- Eine Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- ½ getrocknete Bih-Jolokia-Schote
- Salz
- Pfeffer

- Traubenkernöl

- 400 g Triangoloni mit gegrilltem Gemüse

Zubereitungszeit: 2 Stdn.

Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein, ebenso die Lauchzwiebel. Schneiden Sie die Fleischtomate in kleine Würfel und die Petersilienzweige klein. Schälen Sie die Karotte und reiben sie auf einer groben Küchenreibe in grobe Stücke.

Erhitzen Sie das Traubenkernöl in einem Topf, geben das Hackfleisch hinzu und braten es mehrere Minuten kräftig an. Geben Sie dann die Zwiebel-, Knoblauchzehen- und Lauchzwiebelstückchen hinein und lassen alles weiter garen. Dann geben Sie die frische Tomate und die Tomaten aus der Dose hinzu. Und die frischen Kräuter. Sollten Sie das eine oder andere Kraut nicht frisch vorliegen haben, verwenden Sie einfach getrocknete, gerebelte Kräuter. Schließlich geben Sie noch die Gewürze und die halbe Bih-Jolokia-Schote hinzu. Löschen Sie alles mit dem Hühnerfond oder dem Wasser mit einem Brühwürfel ab, geben noch die Sahne hinzu und lassen alles etwa 2 Stunde bei geringer Hitze ohne Deckel auf dem Topf köcheln und reduzieren. Danach schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Wenn Sie zu würzig ist, verlängern Sie sie mit ein wenig Wasser oder auch Sahne.

Bereiten Sie kurz vor der Fertigstellung der Sauce die Pasta nach Anleitung zu. Richten Sie sie auf großen Tellern an und geben die scharfe Hackleisch-Tomaten-Sauce darüber.

Triangoloni mit Shiitake-Pilzen in Champagnersauce



Triangoloni mit Shiitake und Champagnersauce

Irgendwo musste ich ja den restlichen Champagne respektive Sekt verwerten. Ich wählte frische Pasta mit einer süß-scharfen Sauce mit Champagner, Fond und Creme fraiche.

Bei der Sauce habe ich einen kleinen, privaten Produkttest

durchgeführt, ohne nun vom Hersteller gegen Honorar beauftragt worden zu sein. Aber mein Lebensmittelhändler hatte zum ersten Mal die „Bouillon pur“ von der Fa. Knorr im Sortiment, für die ja gerade in der Fernsehwerbung heftig geworben wird. Das ist diese konzentrierte, geleeartige Bouillon in einem kleinen Döschen, die in Suppen und Saucen zur Geschmacksverstärkung verwendet werden. Also dachte ich mir, nimm sie mit und teste sie einmal in einer Sauce, ob sie wirklich so gut oder eben nicht ist.

Die verwendete Pasta können Sie natürlich selbst frisch zubereiten, aber ich mache mir nicht so gern die Mühe, Pasta selbst frisch zuzubereiten, noch dazu mit einer aufwändigen Füllung. Ich greife da lieber zu fertiger, aber dennoch frischer Pasta meines Discounters. Meine Wahl fiel diesmal auf die Triangoloni mit Steinpilzen und Trüffel. Sie können auch eine andere frische Pasta dazu verwenden. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- Eine kleine Portion getrocknete Shiitake-Pilze
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 2 getrocknete Datteln
- 5 Rosinen
- 200 ml Champagner
- 100 ml Creme fraiche
- 250 ml Wasser
- 1 Döschen Rinder-Bouillon pur
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 4 Blätter frischer Salbei
- 1 TL Crema di Balsamico Bianco
- 50 g Mozzarella
- 5 Zweige frische Petersilie
- Salz

- Pfeffer
- Butter

- 500 g Triangolini

Vorbereitungszeit: 1 Std. | **Zubereitungszeit:** ½ Std.

Legen Sie die getrockneten Shiitake-Pilze vor der Zubereitung des Gerichts für eine Stunde in eine Schüssel Wasser ein. Schälen Sie die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie klein. Ebenso die Chilischote und die Datteln. Geben Sie eine Portion Butter in einen Topf und braten alles zusammen, auch mit den Rosinen, an. Geben Sie den Champagner – respektive Sekt, wenn Sie zu einer preisgünstigeren Lösung gegriffen haben – dazu und lassen alles fast vollständig reduzieren. Schneiden Sie die Röschen von drei Zweigen Petersilie klein. Geben Sie die Pilze einschließlich des Einweichwassers hinzu, die Kräuter im Ganzen und die kleingeschnittene Petersilie. Dann das Wasser, die Rinder-Bouillon und die Creme fraiche. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und geben Sie noch den Essig hinzu. Lassen Sie alles für ca. 30 Minuten reduzieren.

Das Döschen Knorr Bouillon Pur Rind erfüllt nicht meine Erwartungen. Obwohl man es in 500 ml Wasser geben soll und ich nur 250 ml verwendet habe, bringt es dennoch nicht den ganz richtigen Geschmack hinein. Die Sauce hätte auch noch 15–30 Minuten länger reduzieren können, um mehr Geschmack zu bekommen. Es ist sicherlich eine elegante Lösung, um eine Bratensauce zu erstellen oder eine andere Sauce zu würzen, als wenn man eine Packung mit braunem Bratensaucen-Pulver verwendet. Aber gegen die klassischen Methoden mit selbst hergestelltem oder gekauftem Fond kann es sich nicht behaupten. Es ist einfach eine Notlösung – wenn nichts anderes mehr in der Küche vorrätig ist.

10 Minuten vor dem Ende des Reduzierens bereiten Sie die Pasta nach Anleitung zu. Geben Sie die Pasta auf große Teller, dann die Sauce mit den Pilzen darauf, dann zerbröckeln Sie den

Mozzarella auf der Pasta und garnieren noch mit kleingeschnittener Petersilie. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Übrigens, den letzten Rest des Champagners respektive Sekts habe ich nun zum Gericht als Getränk im Sektglas entsorgt! :–)

Pasta



Schwäbische Bandnudeln, garniert mit Salbei, Mozarella, Salz, Pfeffer und Olivenöl

Dieses Gericht koche ich ab und zu immer wieder gern, gerade wenn ich wenig Zutaten zuhause habe und auch nicht lange kochen will. Es benötigt fast so wenig Zutaten wie mein Steakrezept vor einigen Wochen, bei dem ich nur fünf Zutaten brauchte und das daher eigentlich kein besonderes Rezept brauchte. Dieses Gericht wird auch gern in Italien zubereitet, weil es minimalistisch ist, jedoch sicherlich nicht mit

schwäbischen Bandnudeln, die ich diesmal ausgewählt habe. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

• 250 g Pasta
• 8 Blätter frischer Salbei
• 75 mg Mozzarella, alternativ auch Parmesan
• frisch gemahlenes Salz
• frisch gemahlener Pfeffer
• Olivenöl

Zubereitungszeit: 15 Min.

Bereiten Sie die Pasta nach Anleitung zu. Schneiden Sie die Salbeiblätter in kleine Stücke. Richten Sie die Pasta in tiefen Nudeltellern an. Dann geben Sie den Salbei darüber, zerrupfen den Mozzarella in kleine Stücke (oder zerbrechen alternativ den Parmesankäse in kleine Stücke) und geben ihn auf die Pasta. Würzen Sie kräftig mit Salz und Pfeffer und geben dann noch eine gute Menge Olivenöl darüber.

Pasta mit Tomatensauce



Fettuccine mit Tomatensauce

Ich hatte noch vier Tomaten im Kühlschrank, die aber schon einige Flecken aufwiesen und demnächst nicht mehr genießbar gewesen wären. Und auch meine Basilikumpflanze sah nicht mehr so gut aus und hätte nur noch ein paar Tage überlebt. Also sah ich mich gezwungen, eine Art Resteverwertung zu machen und diese Zutaten noch zu verwerten. Ich entschied mich natürlich für eine Tomatensauce für Pasta. Das Rezept ist für zwei Personen mit zwei unterschiedlichen Pastazubereitungen.

Es gibt Menschen, die Tomatensauce entweder so zubereiten, dass sie die Tomaten vor dem Zerkleinern blanchieren und dann enthäuten. Oder solche, die Tomaten nach dem Garen und Köcheln mit allen Zutaten mit dem Mixstab auch noch pürieren, um eine feine, ausgewogen pürierte Mischung zu erhalten.

Ich wähle gern die Hardcore-Variante: Alle Tomaten mit Schale einmal längs in Scheiben schneiden, dann quer in dünne Streifen und schließlich nochmals quer in kleine Stücke – vorher natürlich die grünen Strunke entfernen. Dann kommen alle Zutaten hinzu und die Sauce wird mit grobem Inhalt einfach nur 1–2 Stdn. geköchelt.

Zutaten:

• 4 Tomaten
• 150 g Dattel-Cherry-Tomaten
• 3 Schalotten
• 6 Knoblauchzehen
• 1 Lauchzwiebel
• 1 Zweig Rosmarin
• mehrere Zweige Thymian
• 6 große Blätter Salbei
• 10-15 Blätter Basilikum
• Gemüsefond oder ein halber Brühwürfel
• scharfes Paprikapulver
• Salz
• Pfeffer
• Butter
• Parmesankäse
• frische Petersilie

• 200 g frische Fettuccine
• 200 g frische Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Spinat

Zubereitungszeit: ca. 1 ½–2 Stdn.

Schalotten in feine Streifen, die Lauchzwiebel in kleine Stücke und die Knoblauchzehen kleinschneiden. Die Tomaten wie oben beschrieben zubereiten – wenn Sie keine Dattel-Cherry-Tomaten haben, können Sie auch zwei weitere normale Tomaten dazu nehmen. Erhitzen Sie die Butter in einem kleinen Topf und dünsten Sie die Schalotten, die Lauchzwiebel und die Knoblauchzehen an, bis sie etwas Farbe gezogen haben. Würzen Sie mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Geben Sie die Tomaten hinzu und dann den Rosmarin, Thymian, Salbei und das Basilikum. Sie können die Kräuter vorher klein schneiden und dann in der Sauce belassen oder im Ganzen hinzugeben und nach dem Köcheln herausnehmen. Verrühren Sie alles miteinander.

Sie können nun mit etwas Gemüsefond ablöschen, um Würze

hinzuzugeben, damit verwässern Sie die Sauce aber auch und müssen sie noch länger reduzieren lassen. Ausnahmsweise kann man sich hier auch mit einer fertigen Brühe behelfen. Gekörnte Brühe als Brühpulver verwende ich ungern – ob als Rinder- oder vegetarisch als Gemüsebrühe –, ich bevorzuge bei so etwas Brühwürfel. Damit würzen Sie die Sauce. Nun lassen Sie die Sauce bei kleiner Hitze bei zugedecktem Topf ca. 1,5–2 Stdn. köcheln. Zwischendurch immer wieder umrühren.



Tortellini mit Tomatensauce

Kurz vor Ende des Köchelns die beiden Pastasorten in separaten Töpfen zubereiten. Die Sauce nochmals abschmecken. Die beiden Pastasorten einzeln in zwei tiefen Nudeltellern anrichten, die Sauce darüber geben und mit dem klein geschnittenen und mit den Fingern zerbrochenen Parmesan und der kleingeschnittenen Petersilie garnieren.

Tagliolini nero mit Meeresfrüchten in Weißwein-Sahne-Sauce



Tagliolini mit Meeresfrüchten – aufgenommen mit iPad3

Diesmal habe ich mich für schwarze Pasta entschieden – schwarz, weil sie mit Tintenfischtinte produziert wird. Sie riecht auch leicht nach Fisch und Meeresfrüchten, so dass sie auch nur damit serviert werden sollte. Das Rezept ist für zwei Personen.

Ich habe dieses Blogposting dafür verwendet, einen kleinen medialen Versuch zu unternehmen. Ich habe das Posting z.T. auf meinem iPad geschrieben und z.T. auf meinem Bürorechner. Eines der Fotos (oben) habe ich mit der Kamera des iPad fotografiert, das zweite (unten) mit meiner Nikon-Spiegelreflexkamera, allerdings mit Blitz.

Zutaten für die Sauce:

- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 ½ Ingwerknollen
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Fisch- oder Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 EL thailändische Fischsauce
- 1 großer Schuss Crema di Balsamico bianco
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- 5-6 Zweige frischer Thymian
- 3-4 Zweige frische Minze
- 2 Lorbeerblätter
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 1 Zweig frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Wasser

Bereiten Sie zuerst die Sauce zu, in die Sie zum Schluss die Meeresfrüchte geben, die noch ein wenig mitgekocht werden. Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Ingwer kleinschneiden und in einem Topf mit Butter andünsten. Ein wenig glasig dünsten und Farbe ziehen lassen. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Den Fisch- oder Gemüsefond, die Sahne, die Fischsauce und den Schuss Weißweinessig hinzugeben. Dann die frischen Kräuter, die Lorbeerblätter und die Chilischote jeweils im Ganzen hinzugeben. Die Chilischote im Ganzen hinzugegeben gibt der Sauce nur wenig Schärfe, sondern nur ein wenig Geschmack. Sie soll nach Zubereitung der Sauce auch mit den frischen Kräutern und den Lorbeerblättern wieder herausgenommen werden. Etwa 100 ml Wasser noch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Sauce bei kleiner Hitze ohne Deckel ca. 30 Min. köcheln und reduzieren lassen. Danach

nochmals abschmecken.

Frische Meeresfrüchte zu bekommen, ist manchmal schwierig. Gerade frische Muscheln, frische Tintenfische oder auch frische Garnelen sind schwierig zu bekommen, müssen manchmal Tage zuvor bei einer Frischfischtheke eines Discounters bestellt werden und kosten dann entsprechend auch sehr viel. Aus diesem Grund können Sie für dieses Gericht einfach eine Tiefkühlpackung Meeresfrüchte verwenden, die leicht zu bekommen und preiswert ist und womit das Gericht dennoch sehr gut gelingt.



Tagliolini mit Meeresfrüchten – aufgenommen mit DSLR Nikon D40x

Zutaten Meeresfrüchte:

250 g Meeresfrüchte

Geben Sie, nachdem die Sauce reduziert und fertig ist, die vorher aufgetauten Meeresfrüchte in die Sauce und kochen Sie sie noch ca. 10 Min. mit.

Zutaten Pasta:

250 g Tagliolini nero

Dann bereiten Sie die Pasta zu, die meistens nicht mehr als 5 Min. braucht, wenn es sich um frische Pasta handelt. Die Pasta auf tiefen Tellern anrichten, die Meeresfrüchte und die Sauce darüber geben, nochmals mit Salz abschmecken und frische gehackte Petersilie darüberstreuen.

Frische Tortellini mit Tomatensauce



Frische Tortellini mit leckerer Tomatensauce

Die gefüllten Tortellini kann man auch selbst zubereiten. Das war mir aber doch zuviel Aufwand und ich griff zu den frischen Tortellini meines Discounters. Das Rezept ist für drei Personen.

Zutaten:

- 400 g frische Tortellini

- 5 frische Tomaten
- 3 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Pepperoni

• 1 großer Zweig frischer Rosmarin
• 4–5 Zweige frischer Thymian
• Butter
• Salz
• Pfeffer
• Pul biber (gebrochener, türkischer Paprika)
• ½ EL Sriracha-Sauce (thailändische Chilisauce)
• 50 ml Sahne
• 1 EL Honig
• geriebener Mozarella

Zubereitungszeit: 2 Stdn.

Die Tomatensauce habe ich ungewöhnlich zubreitet. Nicht zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln anbraten, anschwitzen und dann die Tomaten hinzugeben, wie man es eigentlich gewohnt ist und wie man vorgeht. Sondern zuerst fünf kleingeschnittene Tomaten mit ein wenig Butter anbraten. Diese mit frisch gemahlenem Salz, Pfeffer und Pul biber würzen und ½ EL Sriracha-Chilisauce hinzugeben. Dann etwa 1 Std. im zugedeckten Topf köcheln lassen.

Das ergibt zunächst eine schön gebundene Tomatensauce, ohne dass man Tomaten aus der Dose braucht oder die Sauce sogar mit dem Mixstab pürieren muss. Schneiden die Sie die frischen Kräuter mit einem Wiegemesser klein. Ebenfalls die Lauchzwiebeln, Knoblauch, Zwiebeln und Pepperoni. Geben Sie alles zu der Sauce hinzu und lassen alles nochmals 30 Min. köcheln.

Währenddessen bereiten Sie die Tortellini zu. Frische Tortellini brauchen nicht mehr als 5–6 Min., wenn Sie sie in kochendes Salzwasser geben und dann einfach noch ziehen lassen.

Nach 1-stündigem Köcheln der Sauce ganz wichtig: Einen guten EL Honig dazugeben. Er bindet die Sauce harmonisch. Und wenn Sie Schärfe der Sriracha-Sauce ein wenig mildern wollen, geben

Sie noch 50 ml Sahne hinzu. Alles nochmals 5 Min. köcheln lassen. Servieren Sie das Gericht in tiefen Nudeltellern und geben Sie noch geriebenen Mozarella darüber. Er verläuft innerhalb von einigen Minuten auf der heißen Sauce.

Penne Rigate mit Salbei und Kapern in Weißwein-Sahne-Sauce



Pasta mit Salbei und Kapern in viel Sauce mit geriebenem Gouda

Ein schlotziges Gericht mit viel Sauce.

Zutaten:

- 200 g Penne Rigate

- 2 Lauchwiebeln
- 3 große Knoblauchzehen
- 6 Zweige frischer Salbei
- 40 g eingelegte Kapern
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 200–300 ml Gemüsefond
- geriebener Gouda oder Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 20 Min.



Die Sauce mit ganzen Salbeiblättern

Schneiden Sie die Lauchwiebeln und Knoblauchzehen in kleine Stückchen. Erhitzen Sie Butter in einem kleinen Topf und braten Sie das Gemüse kräftig an. Währenddessen können Sie schon einen großen Topf mit Waser aufsetzen, um die Pasta zu kochen. Löschen Sie das Gemüse mit einem großzügigen Schuss Weißwein ab. Dann geben Sie die Sahne und den Gemüsefond hinzu. Schließlich noch den Salbei, von dem Sie zwar die Stiele entfernen, aber die Blätter ganz lassen und mitkochen. Lassen Sie alles ca. 10–20 Min. bei kleiner Hitze köcheln und bereiten Sie parallel dazu die Pasta zu. Wenn die Pasta

gekocht ist, waschen Sie die Kapern erst in frischem Wasser ab, damit der starke Essiggeschmack ein wenig verschwindet. Dann geben Sie sie in die Sauce und erhitzen sie nur. Sie sollen nicht zu lange mitkochen. Schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Sollte die Sauce zu würzig sein, verlängern Sie sie mit etwas Wasser.

Zum Pastagericht eignet sich natürlich geriebener Parmesan, da die Sauce aber sehr würzig ist, wäre dies vermutlich zu viel des Guten. Ich habe mich daher für geriebenen Gouda entschieden. Richten Sie die Pasta in einem tiefen Nudelteller an. Geben Sie großzügig die Sauce mit den Salbeiblättern und Kapern darüber. Dann kommt der geriebene Gouda darüber. Wenn Sie möchten, können Sie den Gouda auch noch schnell in einer Mikrowelle mit Grill bräunen und das Ganze somit überbacken.

Pasta mit Lamm-Gulasch



Tortiglioni mit Lamm-Gulasch und Joghurtsauce

Dies ist einfaches, sehr leckeres Pastagericht, das aber aufgrund des verwendeten Lamm-Gulaschs doch einige Zeit zum Schmoren und Fertigstellen braucht.

Zutaten:

- 250 g Lamm-Bratenfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Ras el Hanut
- 1 EL Teriyaki-Sauce
- 1 EL Olivenöl
- 4 Stengel frische Minze
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 125 g Joghurt
- 1 El Ayran
- 2 TL Harissa
- etwas Zucker
- Saft einer halben Zitrone

- 200 g Tortiglioni

Vorbereitungszeit: 10 Min. | **Marinierzeit:** mind. 5 Stdn. | **Zubereitungszeit:** 1 ½–2 Stdn.

Schneiden Sie das Lamm-Bratenfleisch in kleine Fleischstücke, wie man sie für Gulasch verwendet. Geben Sie das Fleisch in einen Gefrierbeutel, dann 1 TL Ras el Hanut, eine zerdrückte Knoblauchzehe, 1 EL Teriyaki-Sauce und 1 EL Olivenöl hinzu. Verschließen Sie den Beutel, kneten Sie die Inhalte gut durch und lassen Sie alles mindestens 5 Stdn. im Kühlschrank marinieren.

Erhitzen Sie Olivenöl in einer großen Pfanne. Geben Sie das Lammfleisch mit der Marinade hinzu. Braten Sie das Lammfleisch an. Das Lammfleisch zieht bald selbst sehr viel Flüssigkeit. Geben Sie dennoch ½ Tasse Wasser hinzu. Lassen Sie es mit zugedeckter Pfanne 1–1 ½ Stdn. bei kleiner Hitze schmoren. Je länger man ein Gulasch schmoren lässt, umso zarter wird das Fleisch. Geben Sie nach dem Anbraten noch die 4 kleingehackten Zweige Minze hinzu, die mitschmoren kann. Nach dem Garen geben Sie 100 ml Sahne hinzu, um die Sauce zu binden. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab.

Bereiten Sie ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit des Lamm-Gulaschs die Pasta nach Anleitung zu.

Verrühren Sie nun in einer kleinen Schüssel den Joghurt mit Ayran, Harrisa, etwas Zucker und dem Zitronensaft.

Geben Sie die Pasta in einen großen, tiefen Pasta-Teller. Darauf geben Sie das Lamm-Gulasch und ein wenig von der Lammsauce. Anschließend können Sie ein wenig der Joghurtsauce darauf geben und alles verfeinern.

Pasta mit Lachs-Sahne-Sauce



Tortellini mit Lachs und Krabben in einer Sauce aus Sahne und Weißwein. Absolut lecker! Es gibt ja viele Gerichte, die man als Hobbykoch kreiert. Manche fallen völlig durch, man kocht sie also nur einmal. Andere sind sozusagen okay und man gibt die Rezepte weiter, aber sie sind nicht wirklich umwerfend. Dieses Gericht jedoch war heute grandios. Es hat einfach umwerfend geschmeckt und ich werde es sicherlich demnächst wieder zubereiten.

Zutaten:

• 250 g Tortellini, gefüllt mit Ricotta & Spinat (als frische Pasta vom Discounter)

• 1 Lauchzwiebel
• 2 Knoblauchzehen
• 2 große Champignonsköpfe
• 1 großes Röschen eines Brokkoli

• 200 ml Sahne
• ein großer Schuss trockener Weißwein (vorzugsweise ein italienischer Soave, Frascati oder Orvieto oder ein französischer Chardonnay)
• 3–4 Zweige frischer Oregano
• 5–6 Zweige frischer Thymian
alternativ oder zusätzlich: frischer Dill

• 50 g frische Krabben oder Garnelen
• 5–6 Scheiben geräucherter Lachs

• Salz
• frisch gemahlener Pfeffer
• frisch gemahlener Koriander
• frisch gemahlene Muskatnuss

• geriebener Gouda oder Emmentaler
• Butter

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schneiden Sie die Lauchzwiebel und die Knoblauchzehen klein. Schneiden Sie das Röschen des Brokkoli in viele kleine Röschen. Dann schneiden Sie noch die Champignons in Streifen. Geben Sie Butter in einen Topf und erhitzen Sie sie. Garen Sie alles dort an. Geben Sie den Deckel auf den Topf, damit alles etwas Wasser zieht.

Dann löschen Sie mit Sahne ab und geben einen kräftigen Schuss trockenen Weißwein hinzu. Alles mit Salz, Pfeffer, Koriander und Muskat abschmecken. Dann geben Sie noch die frischen Kräuterzweige hinzu. Schließlich noch die Krabben oder Garnelen. Lassen Sie das Ganze abgedeckt ca. 30 Min. köcheln.

Während Sie die Sauce zubereiten, garen Sie die Tortellini in einem Topf mit Salzwasser.

Bevor die Sauce ganz fertig ist, geben Sie noch den in feine Streifen geschnittenen Lachs hinzu, so dass dieser nur noch

erhitzt, aber nicht gekocht wird. Dann nochmals abgeschmecken. Servieren Sie die Tortellini in einem großen Nudelteller, darauf geben Sie die Sauce. Abschließend geben Sie noch etwas geriebenen Käse darauf. Und garnieren es noch mit einigen Zweigen frischem Oregano oder Thymian.

Dazu schmeckt vorzüglich der gekühlte Weißwein, mit dem Sie die Sauce abgelöscht haben.

Spaghetti Carbonara



Frisch zubereitete Spaghettini Carbonara, mit Sauce und Petersilie im Teller angerichtet

Das eigentliche Spaghetti-Carbonara-Rezept gibt es nicht. Selbst in Italien bereitet man das Gericht in fast jeder Region anders zu: Mit Knoblauch oder ohne, mit oder ohne Zwiebel, mit luftgetrocknetem Schinken wie italienischem Pancetta, mit Speck oder mit gekochtem Schinken, mit echtem italienischem Käse wie Parmesan, Pecorino oder Gran Padano oder anderem und mit Sahne oder ohne.

Dies ist eher ein Rezept, falls Sie nicht gleich alle echten italienischen Zutaten bei Ihrem Lebensmittelhändler oder Discounter um die Ecke finden. Die Originalzutaten sind nämlich manchmal schwierig zu bekommen. Echte italienische Pasta sollte es aber schon sein, beim Schinken oder Speck kann man auch gern – wie es viele aus der Fernsehwerbung kennen – stattdessen auch auf gekochten Schinken zurückgreifen, der echte italinienische Käse muss kein Parmesan oder ähnliches sein, wenn der Supermarkt nur geriebenen Gouda oder Emmentaler hergibt, geht es auch damit. Die Sahne ist bei diesem Rezept eigentlich ein Muss, aber nur Eigelb unterzurühren, um der Sauce Bindung und Farbe zu geben, ist eleganter als ganze Eier zu verwenden.

Und als wichtiger Hinweis: Ich stand am Wochenende im Laden meines Lebensmittelhändlers vor den Saucen aus dem Beutel und dachte mir, dass ich an diesem Tag eigentlich keine große Lust zum langen Kochen hatte, sondern gern schnell und einfach in 10 Min. ein fertiges Gericht haben wollte. Bevor ich jedoch zu der fertigen Beutelsauce für Spaghetti Carbonara griff, schaltete sich mein kulinarischer Verstand ein, weil die letzten Versuche mit einer Beutelsauce vor Bindemitteln nur so strotzten, und sagte mir: „Das kann ich mit frischen Zutaten auch selbst zubereiten!“ Gesagt getan, der Griff zur einfachen, billigen Beutelsauce blieb glücklicherweise aus, ich kaufte alle für das Gericht notwendigen und frischen Zutaten und bereitete dann dieses Gericht zu.

Zutaten:

- 125 g Spaghetti oder Spaghettini
- 50 g gekochten Schinken
- 1 kl. Zwiebel oder Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Sahne
- Gemüsefond
- 2 Eigelb
- 40 g geriebener Käse

- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- frisches Basilikum oder Petersilie
- Butter

alternativ: 50 g frische, gepuhlte Krabben

Zubereitungszeit: 20 Min.

Geben Sie die Spaghetti oder Spaghettini in einen Topf mit kochendem Salzwasser und kochen Sie sie entsprechend der Angaben zur Kochzeit. Schneiden Sie den gekochten Schinken, den Sie vermutlich abgepackt in Scheiben kaufen, in kleine, 1×1 cm große Stücke. Schneiden Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen klein. Geben Sie 1 EL Butter in einen Topf, erhitzen Sie diese und geben Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen dazu. Lassen Sie alles im zugedecktem Topf eine Weile köcheln, bis alles weichgedünstet ist. Dann geben Sie den Schinken dazu und erhitzen ihn darin. Alternativ bietet sich noch an, frische Krabben zur Sauce dazuzugeben, weil diese mit dem gekochten Schinken und dann der Sahne, dem Eigelb und dem Käse sehr gut harmonieren.

Löschen Sie alles mit der Sahne ab und geben Sie einen Schuss Gemüsefond hinzu. Dann mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat würzen. Vorsicht: Der Schinken bringt schon genügend Würze mit sich, also sehr mässig salzen. Sollte die Sauce zu kräftig sein, einfach mit ein wenig Wasser ablöschen. Ich bin ein Verfechter von viel Sauce an die Pasta, deshalb sollten Sie also großzügig verfahren, mit viel Sahne und Gemüsefond ablöschen und notfalls noch mit Wasser.

Nehmen Sie den Topf vom Herd, damit die Sauce nicht mehr kocht. Geben Sie zwei Eigelbe darunter und verrühren sie in der Sauce. Die Sauce erhält dadurch Bindung und eine schöne, gelbe Farbe. Dann noch den geriebenen Käse dazu geben und ebenfalls unterrühren.

Ich bin kein großer Freund davon, Pasta mit einer Sauce in einer Schüssel zu vermischen und dann anzurichten. Ich gebe lieber die Pasta in große Nudelteller und dann darüber die Sauce. Das Ganze mit kleingeschnittenem Basilikum oder Petersilie noch garnieren.