

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 3/2007

Rezepte Verkostung "Pasta & Wein"

Makkaroni mit Gorgonzola-Nuss-Sauce

Zutaten:

1 EL Butter
1 EL grob gehackte Walnuss- und Pistazienkerne
1 Knoblauchzehe
100 g Sahne
Salz
200 g Makkaroni
40 g Gorgonzola
grob gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
Basilikum

Zubereitung:

Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Butter erhitzen und die gehackten Nusskerne darin 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Den Knoblauch abziehen und dazupressen. Sahne angießen und alles etwa 5 Minuten kochen lassen. Wasser salzen und die Makkaroni darin nach Packungsangabe bissfest garen. Den Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und in der Sauce unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Gorgonzola-Nuss-Sauce vermengen. Mit Basilikum bestreuen und servieren.

Spaghetti al Pesto Genovese

Zutaten:

3 bis 4 Bund Basilikum
5 Knoblauchzehen
3 EL Pinienkerne
1/8 l gutes Olivenöl
3 EL frisch geriebener Parmesan
je eine Prise Salz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit den Pinienkernen im Mixer pürieren. Das Olivenöl nach und nach untermischen, den frisch geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
(Das Pesto hält in einem Schraubglas mit einer Schicht Olivenöl bedeckt gut vier Wochen und schmeckt nicht nur zur Pasta; sondern auch als Brotaufstrich oder als Salatsauce

Spaghettini mit Sardellenbutter

Zutaten:

4 eingelegte Sardellenfilets
100 g Butter
3 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
5 EL Olivenöl
1 Dose Tomaten
Salz
Schwarzer Pfeffer
400 g Spaghettini

Zubereitung

Sardellenfilets waschen, sehr klein hacken und mit zimmerwarmer Butter zu einer geschmeidigen Masse vermischen. Diese zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde kalt stellen. Die Knoblauchzehen abziehen und hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin anbräunen, die Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und mit der Petersilie bestreuen. Spaghettini in reichlich kochendem Wasser al dente kochen, abgießen und sofort mit der Butterkugel in einer Schüssel vermischen, die Sauce darüber gießen und sofort servieren.

Penne all'Arabiata

(Penne nach Art der zornigen Frau)

Zutaten:

50 g geräucherter Bauchspeck in Scheiben
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1-2 getrocknete Peperoncini
2-3 EL Rotwein
200 g gewürfelte Tomaten
Salz
200 g Penne rigate (Röhrennudeln)
1-2 Zweige Basilikum
schwarzer Pfeffer
40 g geriebener Pecorino oder Parmesan

Zubereitung:

Speck ohne Schwarte in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Das Olivenöl erhitzen. Speck, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten anbraten. Die Peperoni dazubröseln, den Rotwein und die Tomaten unterrühren und die Sauce offen etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Penne darin nach Packungsangabe bissfest garen. Das Basilikum waschen und trocken schwenken. Die Blättchen in Streifen schneiden und in die Sauce rühren, diese mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen. Den geriebenen Käse getrennt dazu reichen.