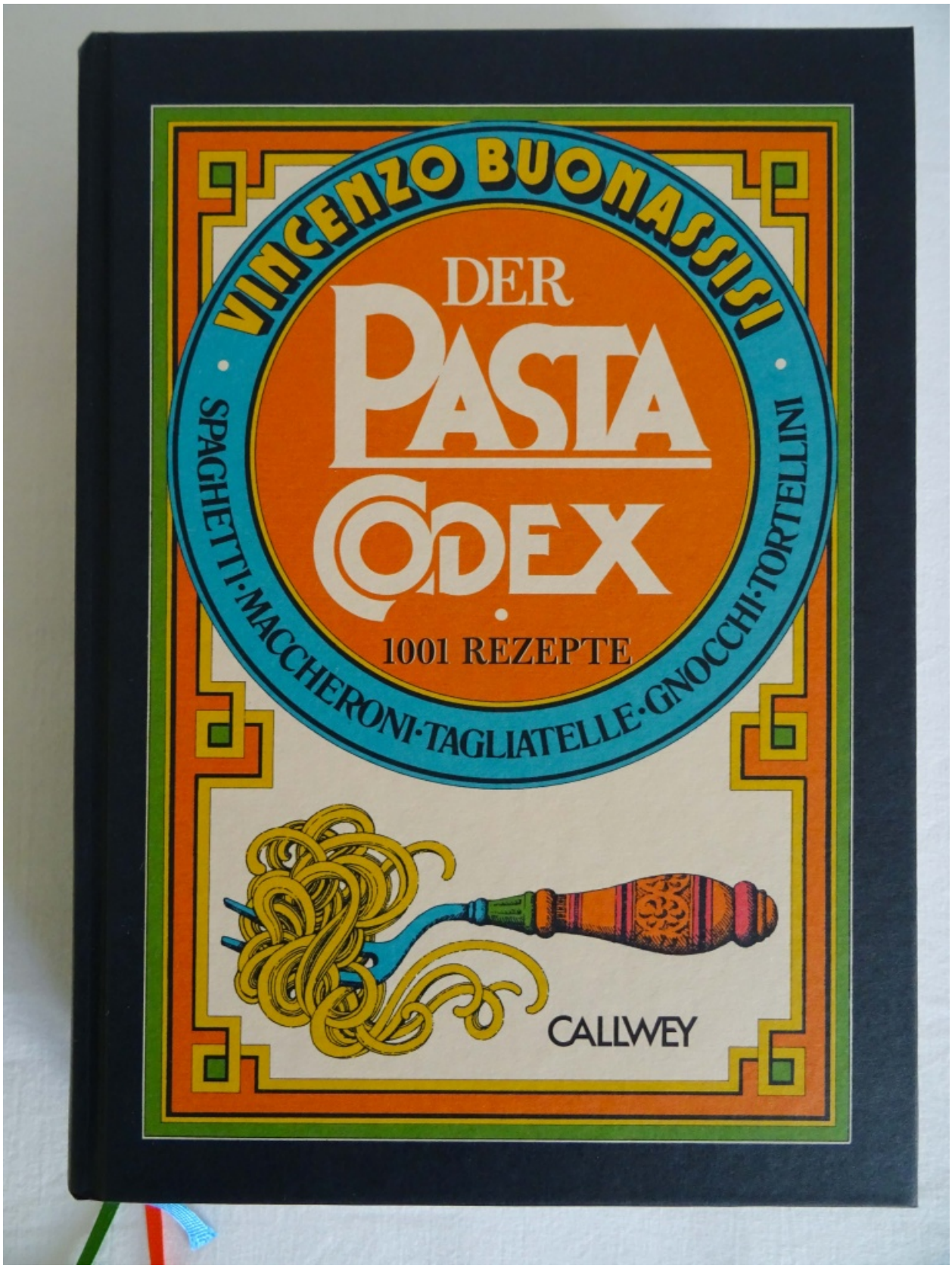
Pasta mit Hackfleisch-Paprika-Sauce & Buchvorstellung „Pasta Codex“

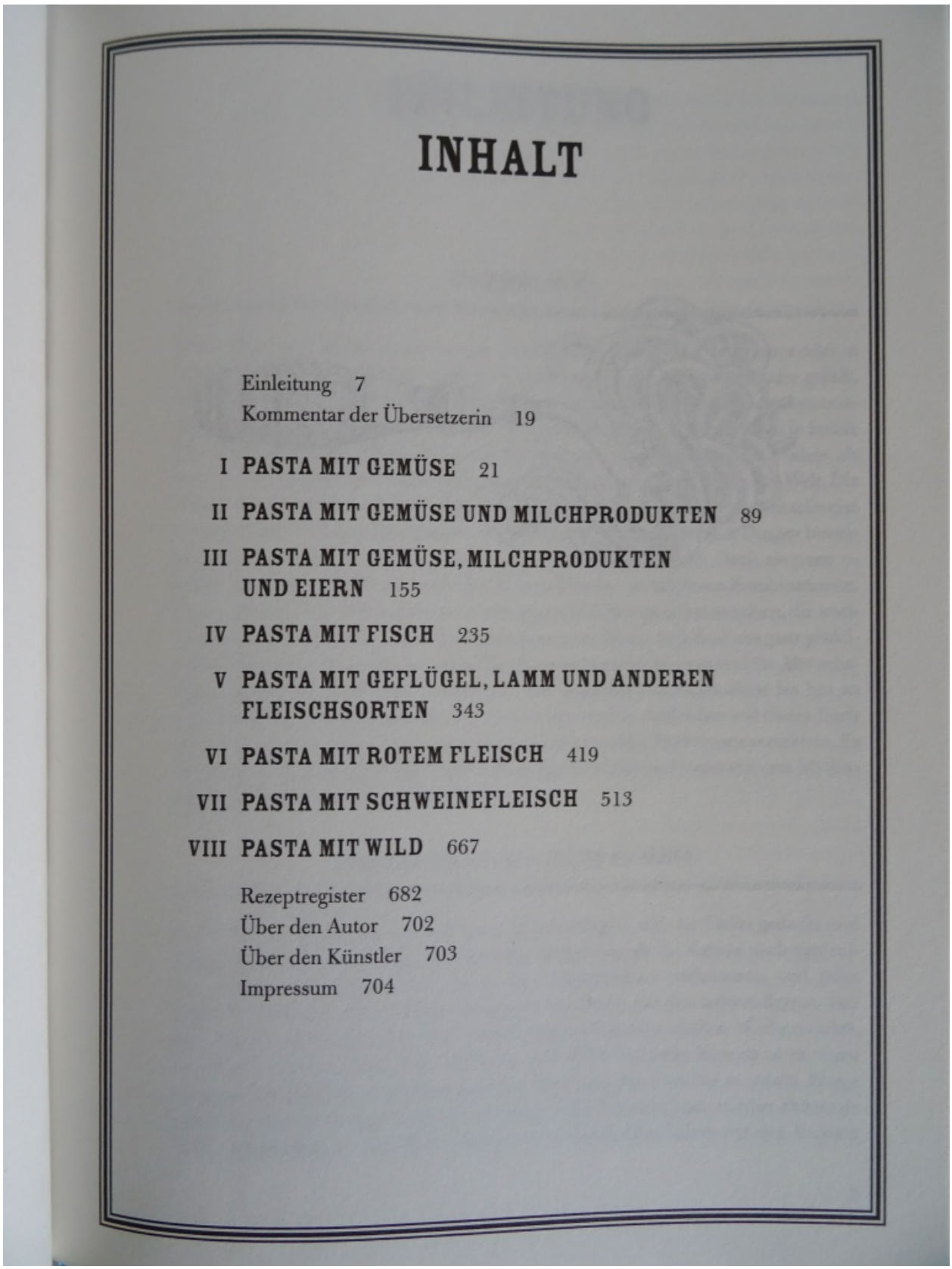


Heute habe ich das erste Mal ein Rezept aus dem Pasta Codex gekocht. Das Buch hatte ich diesen Winter übersetzt. Der Codex mit 1001 Pasta-Rezepten wurde Anfang der 1970er Jahre von Guido Buonassisi verfasst. Dass man hier ein historisches Dokument in der Hand hält, merkt man bereits am Cover: das strahlende Orange dieses Jahrzehnts, kombiniert mit Grün und Blau, macht sofort gute Laune.



Zu Beginn führt Buonassisi den Leser durch die Geschichte der Pasta. Er schildert, wie Pasta vermutlich entstanden ist, würzt das Ganze mit Anekdoten rund um die Nudel, erklärt, wie die Pasta zur Tomate kam und räumt mit dem in den 1970er Jahren verbreiteten Vorurteil auf, dass Pasta dick macht.

Da ich für den Callwey Verlag die englische Lizenz ins Deutsche übersetzt habe, kam nach dieser Einleitung ein Übersetzerkommentar, den ich allerdings nicht mit übersetzt habe. Zu meiner Freude durfte ich einen eigenen schreiben, weshalb nun mein eigenes kleines „Vorwort“ enthalten ist.



INHALT

Einleitung 7
Kommentar der Übersetzerin 19

I PASTA MIT GEMÜSE 21

II PASTA MIT GEMÜSE UND MILCHPRODUKTEN 89

III PASTA MIT GEMÜSE, MILCHPRODUKTEN UND EIERN 155

IV PASTA MIT FISCH 235

V PASTA MIT GEFLÜGEL, LAMM UND ANDEREN FLEISCHSORTEN 343

VI PASTA MIT ROTEM FLEISCH 419

VII PASTA MIT SCHWEINEFLEISCH 513

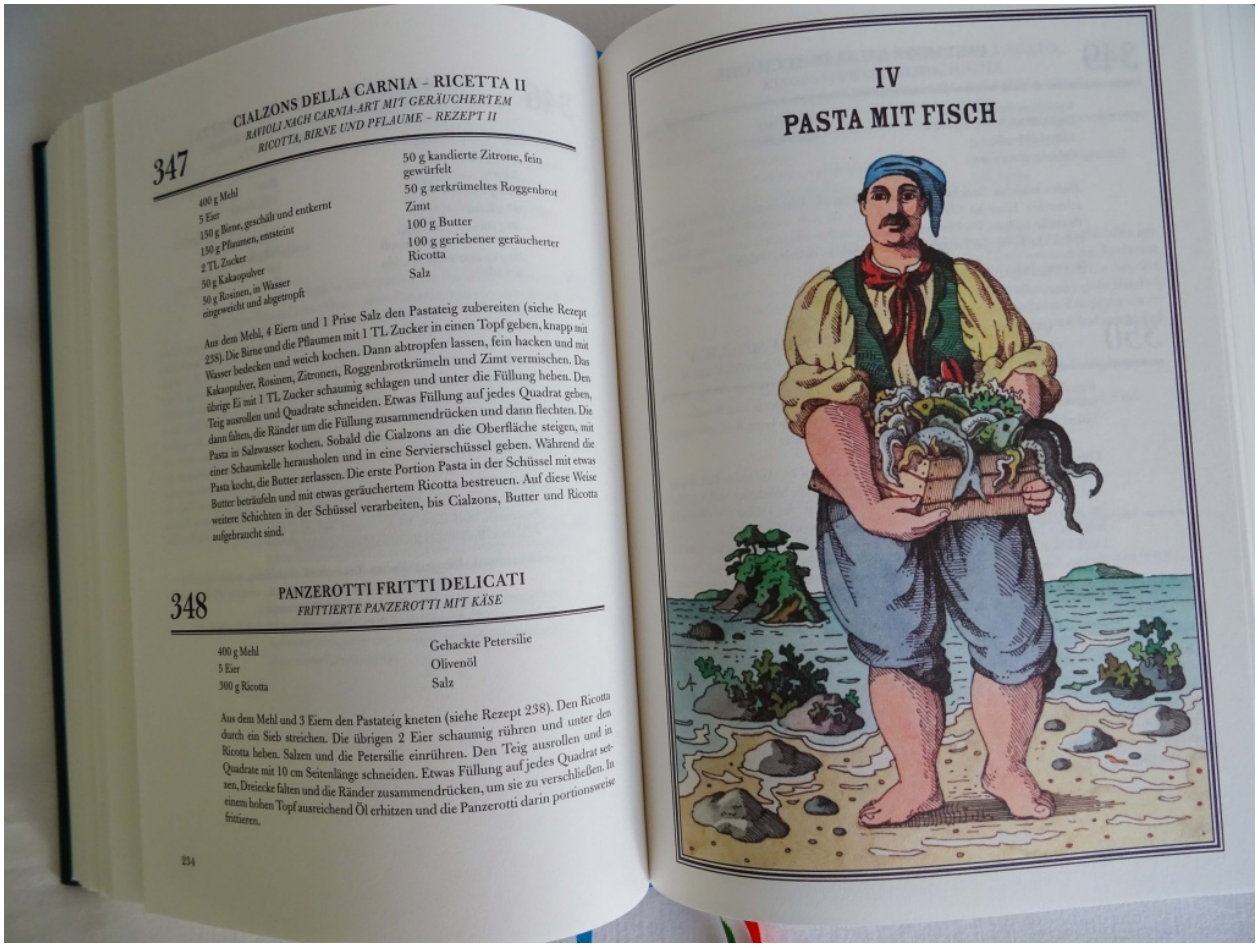
VIII PASTA MIT WILD 667

Rezeptregister 682
Über den Autor 702
Über den Künstler 703
Impressum 704

In den folgenden 8 Kapiteln des Codex wird dann sicherlich jeder fündig. Ob einfachste Gerichte aus 4 Zutaten für den Alltag, aufwendige Aufläufe oder gefüllte Nudelkreationen – sowohl Anfänger als auch Profis, Kochfaule und Ambitionierte werden das passende Rezept finden.

Die Kapitel steigern sich in zweifacher Weise. Sie beginnen mit Gemüse, erweitern sich über Milchprodukte und Eier hin zu Fisch und handeln dann verschiedene Sorten Fleisch ab. Jedes Kapitel beginnt dabei mit den einfachsten Rezepten und endet mit den aufwendigsten.

Das Buch enthält keine Fotos von Gerichten, dafür aber auf manchen Seiten kleine Illustrationen sowie vor den einzelnen Kapiteln wunderschöne farbige Aufmacher von John Alcorn.



347 CIALZONS DELLA CARNIA – RICETTA II
RAVIOLI NACH CARNIA-ART MIT GERÄUCHERTEM RICOTTA, BIRNE UND PFLAUME – REZEPT II

400 g Mehl
5 Eier
150 g Birne, geschält und entkernt
150 g Pflaumen, entsteint
2 TL Zucker
50 g Kakaopulver
50 g Rosinen, in Wasser eingeweicht und abgetropft
50 g kandierte Zitrone, fein gewürfelt
50 g zerkrümeltes Roggenbrot
Zimt
100 g Butter
100 g geriebener geräucherter Ricotta
Salz

Aus dem Mehl, 4 Eiern und 1 Prise Salz den Pastateig zubereiten (siehe Rezept 238). Die Birne und die Pflaumen mit 1 TL Zucker in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und weich kochen. Dann abtropfen lassen, fein hacken und mit Kakaopulver, Rosinen, Zitronen, Roggenbrotkrümeln und Zimt vermischen. Das übrige Ei mit 1 TL Zucker schaumig schlagen und unter die Füllung heben. Den Teig ausrollen und Quadrate schneiden. Etwas Füllung auf jedes Quadrat geben, dann falten, die Ränder um die Füllung zusammendrücken und dann flechten. Die Pasta in Salzwasser kochen. Sobald die Cialzons an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausholen und in eine Servierschüssel geben. Während die Pasta kocht, die Butter zerlassen. Die erste Portion Pasta in der Schüssel mit etwas Butter beträufeln und mit etwas geräuchertem Ricotta bestreuen. Auf diese Weise weitere Schichten in der Schüssel verarbeiten, bis Cialzons, Butter und Ricotta aufgebraucht sind.

348 PANZEROTTI FRITTI DELICATI
FRITTIERTE PANZEROTTI MIT KÄSE

400 g Mehl
5 Eier
300 g Ricotta
Gehackte Petersilie
Olivenöl
Salz

Aus dem Mehl und 3 Eiern den Pastateig kneten (siehe Rezept 238). Den Ricotta durch ein Sieb streichen. Die übrigen 2 Eier schaumig rühren und unter den Ricotta heben. Salzen und die Petersilie einrühren. Den Teig ausrollen und in Quadrate mit 10 cm Seitenlänge schneiden. Etwas Füllung auf jedes Quadrat setzen, Dreiecke falten und die Ränder zusammendrücken, um sie zu verschließen. In einem hohen Topf ausreichend Öl erhitzen und die Panzerotti darin portionsweise frittieren.

234

IV
PASTA MIT FISCH

Diese PASTA COL RAGÙ E PEPERONI (Rezept 735) habe ich natürlich wieder ein kleines bisschen abgewandelt. Da ich Sellerie nicht ausstehen kann, habe ich stattdessen Fenchelknolle genommen. Die Erbsen habe ich beim Einkaufen

vergessen, aber ich hatte noch blanchierte Buschbohnen da und habe die einfach klein geschnitten. Und die eingelegte Paprika war leider weniger, als ich dachte – Naschkater hatte wohl noch mal unbemerkt ins Glas gegriffen. Mit etwas mehr fruchtiger Schote wird es sicher noch leckerer.

Die Rezepte im Buch sind für 6 Personen (deswegen die 500 g Pasta), aber die Italiener essen Pasta ja auch nur als ersten Gang, nicht als einzige Hauptmahlzeit! Also kann man diese Menge für 2 Personen kochen und hat dann vielleicht noch einmal Reste, was ja auch immer schön ist. Die Nudelmenge kann man dann auch halbieren.

Für 2-4 Personen:

150 g geröstete eingelegte Paprikaschoten (oder frische geröstete Schoten), gehackt
80 ml Olivenöl
300 g gelbe Zwiebeln, fein gewürfelt
1 Stange Sellerie (oder Fenchel), fein gewürfelt
1 Karotte, fein gewürfelt
300 g grobes Rinderhackfleisch
Rinderbrühe
200 g Erbsen (oder grüne Brechbohnen, in kleine Stücke geschnitten)
500 g Pasta (z.B. Rigatoni)
100 g geriebener Parmigiano Reggiano
Salz, Pfeffer

Die aromatische Paprikaschote verleiht dem Gericht einen ganz besonderen Geschmack.
Frische Paprikaschoten auf dem Grill oder im Ofen unter dem Grill rösten, bis die Haut schwarz wird. Mit angefeuchteten Fingern die Haut abziehen. Das Öl erhitzen und Zwiebeln, Sellerie, Karotte und Fleisch darin anbraten, bis es bräunt. Die Paprika zufügen, salzen und pfeffern und so viel Brühe angießen, dass alles bedeckt ist. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert und das Fleisch weich ist. Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und die Sauce

darübergeben. Den geriebenen Parmigiano Reggiano dazu reichen.



Ich hoffe, ihr hattet ein entspanntes Wochenende mit vielen genussvollen Momenten und kommt gut in die neue Woche!
Eure Judith