
Pasta – Beste Rezepte aus aller Welt

Die Rezepte

| | |
|---|---|
| Orecchiette mit Tomaten-Chorizo-Soße und Feta | 2 |
| Pad Thai: aromatisches Reismudelgericht | 4 |
| Pasta al Cinghiale – Penne mit Wildschweinsoße | 6 |
| Tortelloni mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel-Crumble | 8 |

Orecchiette mit Tomaten-Chorizo-Soße und Feta

Rezept von Profikoch Lars Middendorf

Sie haben die Form kleiner Ohrchen und passen gut zu kräftigen Soßen – Orecchiette sind eine beliebte Nudelsorte aus der Region Apulien im Süden Italiens. Man kann sie ganz einfach selbstmachen – ohne Nudelholz oder -maschine. Pasta-Experte und Kochprofi Lars Middendorf serviert dazu eine Tomatensoße mit spanischer Chorizo und griechischem Feta. Ein echtes Aromenwunder!



Orecchiette

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 400 g Semola
- ca. 160 ml warmes Wasser

Zubereitung:

- Semola in einer Schüssel mit dem Wasser und kurz vermengen.
- Masse auf der Arbeitsfläche ca. 10 Minuten geschmeidig kneten.
- Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.
- Teig portionieren und nach und nach zu länglichen, ca. 1 cm dicken Teigrollen formen – am besten mit beiden Handflächen auf der Arbeitsfläche.
- Rund 1,5 cm breite Stücke abschneiden, leicht plattdrücken.
- Die Klinge eines normalen Buttermessers flach auf das Teigstück legen. Diese gleichzeitig kräftig andrücken und auf dem Teig entlangziehen - dabei formt er sich zu einer Art ovalem Teigplättchen (ca. 2 mm dick). Tipp: Das geht leichter, wenn man den Teig an einer Seite mit dem Daumen fixiert.

- Teigplättchen hochnehmen, mit der rauen Seite nach oben über eine Fingerspitze drücken und so zu kleinen Öhrchen formen.
- Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Orecchiette darin ca. 4 Minuten „al dente“ garen – bis sie an die Oberfläche kommen.
- Orecchiette am besten mit der Schaumkelle direkt in die Soße geben und auf Tellern anrichten.

Tomaten-Chorizo-Soße

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 200 g Chorizo
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Rosmarin, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 400 g geschälte Tomaten aus der Dose inkl. Saft
- 150 ml Wasser
- ½ Stange Lauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 50 ml Nudelwasser
- 200 g Fetakäse

Zubereitung:

- Chorizo ggf. pellen, in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne so lange braten, bis das Fett austritt.
- Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und zu der Wurst geben. Alles ca. 5 Minuten weiterbraten lassen, immer wieder wenden.
- Rosmarin sowie das Olivenöl hinzufügen, alles noch ein paar Minuten durchziehen lassen.
- Tomaten in einem Mixbecher mit dem Stabmixer leicht pürieren und in die Pfanne geben. Wasser hinzufügen und die Soße ca. 10 Minuten köcheln und reduzieren lassen.
- Derweil den Lauch putzen, waschen und kleinschneiden. In die sämige Tomatensoße geben und alles nochmal ca. 2 Minuten köcheln lassen, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die gekochten Orecchiette samt Nudelwasser dazugeben, alles gut durchschwenken und nochmal 1 Minute köcheln lassen.
- Pasta, Wurststücke und Soße auf Tellern anrichten, Fetakäse mit den Fingern zerbröseln und obenauf verteilen.

Pad Thai: aromatisches Reismudelgericht mit gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander

Rezept von Zora Klipp

Das thailändische Nationalgericht braucht etwas Vorbereitungszeit. Das Braten in der Pfanne dauert aber nur wenige Minuten.



Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 0.25 Weißkohl
- 1 rote oder gelbe Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 100 g Shiitake-Pilze oder Champignons
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Chili-Schote
- 50 g geröstete Erdnüsse
- 0.5 Bund Koriander
- 1.5 EL Tamarinden-Paste
- 75 ml Sojasoße
- 20 ml Fischsoße
- 4 Eier
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- 250 g breite Reismudeln
- 3 EL geröstetes Sesamöl
- 1 Limette

Zubereitung:

- Möhre und Zwiebel schälen. Die äußeren Kohlblätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Paprika entkernen und vierteln. Von der Lauchzwiebel die äußere Haut und den Wurzelansatz entfernen.
- Das vorbereitete Gemüse in feine Streifen und Ringe schneiden.
- Pilze putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. Bei Shiitake vorher die Stiele abschneiden.
- Knoblauch mit einer Gabel oder Presse zerdrücken. Die Kerne aus der Chilischote entfernen und die Schote fein hacken.
- Erdnüsse grob hacken. Koriander waschen, trocknen und die unteren Stielansätze abschneiden. Den Rest hacken. Ein paar ganze Blätter zum Garnieren beiseitelegen.
- Tamarinden-Paste in ein Schälchen geben und mit etwas Wasser und Sojasoße verrühren. Die restliche Sojasoße in ein weiteres Schälchen geben und mit Fischsoße, Chili und gehackten Korianderblättern vermengen. Dieser Dip wird separat zum Pad Thai serviert.
- Eier verquirlen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Eier zu Rührei verarbeiten. Dabei leicht salzen und pfeffern.
- Reisnudeln nach Packungsanweisung wenige Minuten in heißem Wasser einweichen oder kurz kochen. Danach mit kaltem Wasser abspülen und tropfnass beiseitestellen. Die Nudeln unbedingt erst kurz vor dem Braten vorgaren bzw. einweichen. Sie werden sonst zu weich und matschig.
- Etwas Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zunächst Zwiebeln, Kohl- und Möhrenstreifen anbraten. Sie haben die längste Garzeit. Nach und nach die Pilze, Paprika, Lauchzwiebeln und Knoblauch dazugeben und bissfest garen.
- In einer zweiten Pfanne Pflanzen- oder Sesamöl erhitzen. Die Nudeln nochmals kurz abtropfen, dann in der Pfanne anbraten. Das gebratene Gemüse hinzufügen, dann das Rührei unterheben. Die aufgelöste Tamarinden-Paste unterrühren und alles mit Pfeffer, Sojasoße oder Fischsoße abschmecken.

Anrichten:

- Pad Thai auf Teller geben, mit gerösteten Nüssen bestreuen und mit Korianderblättern und Limettenvierteln garnieren.
- Den Dip in kleinen Schälchen separat dazu servieren.
- Wer mag, kann dazu außerdem gebratene Garnelen, Fleisch oder Tofu servieren.

Pasta al Cinghiale – Penne mit Wildschweinsoße

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

In der Toskana ein Klassiker, den man sogar rund ums Jahr serviert, denn dort kennt man keine Schonzeiten.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- ca. 100 g Möhre
- ca. 100 g Stangensellerie
- ca. 100 g Lauch
- 1-2 Chilis (nach Gusto mild oder scharf)
- 4-5 Petersilienzweige
- 3-4 Thymianzweiglein
- 3-5 Lorbeerblätter
- 3 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch vom Wildschwein
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Origano
- 2 EL Tomatenmark
- 200 g passierte Tomaten dazu
- 1 Glas Rotwein
- 500 g Pasta (z. B. Penne, Orecchiette, Farfalle)
- 1 Händchen voll getrocknete oder ca. 250 bis 500 g frische Pilze (z. B.: Steinpilze, Habichtspilze, Krause Glucke, Wiesenchampignons ...)

Außerdem:

- 1-2 esslöffelgroße Stücke Butter
- eine Handvoll Parmesan

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein würfeln, ebenso Knoblauch, Möhre, Sellerie und Lauch. Die Petersilienblätter abzupfen, Blätter für später beiseitelegen, Stiele mit den Thymianzweigen und Lorbeerblättern zusammenbinden.
- Das Öl in einer großen Pfanne oder einem breiten Topf erhitzen. Das kleingeschnittene Würzgemüse darin andünsten, nur ganz leicht bräunen, dann sofort das zerpflückte Hackfleisch zufügen und mitbraten. Dabei mit dem Kochlöffel zerdrücken, damit die Fleischbröckchen sich krümelig auflösen. Dabei salzen und pfeffern, auch Origano zerreiben und das Thymian-Petersilien-Lorbeersträußchen zufügen.
- Jetzt auch das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten, dann die passierten Tomaten angießen. Erst, wenn sich alles gut verbunden hat, den Rotwein zufügen. Aber nicht alles auf einmal, sondern immer wieder einen Schuss in die leise brodelnde Sauce schütten.
- Die getrockneten Pilze zerkrümeln und ebenfalls unterrühren. Alles leise im offenen Topf köcheln, immer wieder rühren, damit nichts ansetzt.
- Sollte dabei zu viel Flüssigkeit verkochen, mit einem Schuss Wasser ablöschen. Nach circa einer Stunde ist eine duftende, dicke rote Sauce entstanden. Die fein gehackte Petersilie unterrühren und nochmals abschmecken.

Tipp: Sollten frische Pilze zur Verfügung stehen (Steinpilze, Perlpilze, Schusterpilze – was der Wald um diese Zeit bietet – sonst jedoch Champignons), werden sie sorgsam geputzt: erdige Füßchen und alles Wurmige wegschneiden, auch die Schwämme entfernen. Die Pilze in Würfel oder Scheibchen schneiden. Und für die letzten 10 bis 15 Minuten unterrühren – sie sind schnell gar.

Servieren: Mit frisch gekochter, tropfnasser Pasta vermischen, dabei ein Stückchen Butter darin zerschmelzen lassen. In tiefen Tellern anrichten und etwas gehackte Petersilie darüberstreuen. Frisch geriebenen Parmesan dazureichen, von dem sich jeder nach Gusto darüberstreut.

Getränk: ein kräftiger Roter aus der Toskana, am liebsten ein Chianti Classico.

Tortelloni mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel-Crumble

Rezept von Björn Freitag

Es gibt hausgemachte Tortelloni – abgerundet mit einigen typischen NRW-Zutaten.



Zutaten für 2 - 3 Portionen:

Für den Teig:

- 200 g Hartweizengrieß / Semola di grano duro
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Wasser
- 2 Eigelbe zum Verschließen der Teigtaschen
- Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Außerdem:

- 50 g weißer, geräucherter Speck
- 1 Scheibe Pumpernickel
- 50 g Mangofruchtfleisch
- 70 g Ricotta
- 50 g Sauerkraut, gegart aus der Dose oder aus dem Beutel
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Lorbeerblätter

- Schnitt- oder Hartkäse aus NRW z. B. Käse aus der Atta-Höhlen in Attendorf
- 150 ml Bratensoße
- 1 EL Butter

Besondere Utensilien:

- Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken
- Frischhaltefolie
- Nudelholz oder Nudelmaschine
- Schaumkelle

Zubereitung:

- **Für den Teig** Semola und ½ TL Salz in einer Schüssel vermischen. Ei und Eigelbe hinzugeben und alles mit dem Rührgerät kneten. Nach und nach Öl und Wasser hinzufügen.
- Den Teig auf der Arbeitsplatte mit der Hand weiterkneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr bröckelt. Gegebenenfalls weiteres Wasser hinzufügen.
- Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde ruhen lassen.
- Den weißen Speck würfeln und in einer Pfanne schmelzen lassen und dann die Grieben kross frittieren. Grieben dann durch ein Sieb abseihen, das flüssige Fett auffangen.
- Pumpernickel mit den Händen zerbröseln und in der Hälfte des flüssigen Fettes anbraten, dann herausnehmen.
- **Für die Füllung** das Mangofruchtfleisch in feine Würfel schneiden und mit dem Ricotta, dem gut ausgedrückten Sauerkraut sowie den Grieben mischen.
- Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
- **Nach dem Ruhen** den Teig nochmals gut von Hand durchkneten, halbieren und mit einer Nudelmaschine nach und nach wenige Millimeter dick ausrollen.
- Quadratische Teigstückchen (Seitenlänge 8 bis 10 cm) ausschneiden.
- Auf jedes Teigplättchen mittig einen Teelöffel Füllung geben.
- Teigländer mithilfe eines Pinsels mit Eigelb bestreichen und den Teig über Eck zusammenklappen, sodass ein Dreieck entsteht. Die Luft möglichst gut herausdrücken und dann den Rand mit den Fingern festdrücken. Tipp: Wer einen größeren Ring hat, kann den Teig auch rund ausstechen und die Taler dann halbmondförmig zusammenklappen.
- Man kann die Teigtaschen so lassen oder aber zu Tortelloni formen. Dafür die beiden abstehenden Ecken hinter dem gefüllten, bauchigen Teil zusammenklappen und den Rand umklappen.
- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und dann die Temperatur herunterdrehen. Die Tortelloni vorsichtig ins siedende Wasser geben und ca. 4 bis 5 Minuten gar ziehen lassen.
- **Finish:** Das restliche ausgelassene Fett in der Pfanne erhitzen.
- Tortelloni mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und ins heiße Fett geben.

- Lorbeerblätter hinzufügen und alles schwenken.
- Käse grob reiben.
- Bratensoße, Käse, Butter und die gerösteten Pumpernickelkrümel hinzufügen.
- Tortelloni auf Tellern anrichten, etwas Soße darüber träufeln und ein Lorbeerblatt obenauf platzieren.