

Torchietti (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Torchietti, die Verdrehten. Ein tolles Nudelformat, hierzulande völlig unbekannt. Eine verdrehte und der Länge nach aufgeschnittene Maccheroni oder Penne. Viel Teig auf der Zunge. Intensiver Geschmack. Viel Oberfläche. Das schreit nach deftiger Begleitung.

Italien ist, wie Frankreich, das Land der Intestinalien, der Innereien. Die wollen wir Ihnen nicht zumuten, aber frisches Knochenmark, das essen sogar die Deutschen. Wer Angst hat vor Fett oder Diät halten muß, sollte dieses Rezept meiden. Wer aber Lust hat auf römische Arbeiterküche, die Kraft gibt für zwei, der wird mit dem folgenden Rezept glücklich. Jeder andere kann diese großartige Nudel mit jeder anderen geschmacksintensiven Sauce oder Gemüsebegleitung gebührend feiern.
Rezeptvorschlag: Knochenmark mit Tomate. Wir brauchen: 250 g Knochenmark für 250 g Nudeln (2 große Portionen). 250 g Kirschtomaten. 2 Knoblauchzehen, dünn geschnitten. 3 Zweige frischen Rosmarins. Türkische Chilliflocken. 4 Anchovis-Filets, kleingeschnitten. Kleines Glas Rotwein. Parmesan. Eine Pfanne auf großer Flamme so erhitzen, daß sie zu rauchen beginnt. Dann das Knochenmark sofort mit den Tomaten, dem Knoblauch, den Chiliflocken und dem Rosmarin in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten kochen, bis die Tomaten braun und weich sind. Dann Hitze auf klein reduzieren, die Anchovisfilets und 2/3 des Weines dazugeben. Diese Sauce solange bei kleiner Hitze reduzieren, bis sie dick und glasig wird, dabei stets umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Torchietti (Kochzeit nur 7 Minuten) fertig sind, gut abtropfen lassen, in die Pfanne geben, diese von der Flamme nehmen, den Rotwein dazugeben und die eingedickte Sauce zusammen mit den Nudeln aufrühren. Der Rotwein liefert Säure und nimmt das Fett auf, die Pasta wird gut benetzt, feingeriebenen Parmesan darübergeben - großer Bahnhof für eine große Nudel!

500g
SPEZ624

K&U
www.weinhalle.de