



Bucatini (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Bucatini sind dicke Spaghetti mit einem Loch in der Mitte. Eine so dicke Pasta würde ohne das Loch außen weich und matschig kochen, im Inneren aber hart bleiben. Deshalb hat man das Loch in die Nudel gemacht. Das eindringende Kochwasser gart die Nudel perfekt von zwei Seiten. Eine maschinell hergestellte Hartweizen-Pasta, die intensiv nach Teig schmeckt. Weil sie so dick und lang ist, zerbricht man sie in vielen Regionen Italiens vor dem Kochen ein- oder zweimal über ihre Länge, damit sie keine Flecken auf das Hemd machen kann. Die Nudelstücke werden dann zu vielfältigen Gemüse- und Fischzubereitungen serviert. Bei uns verwendet man sie wie Spaghetti.

Bucatini haben es als »Bucatini all'Amatriciana« zu weltweitem Ruhm gebracht hat. In dem kleinen Weiler Amatrice, der neulich durch ein Erdbeben weitgehend zerstört wurde, wird sie von einer weißen Sauce begleitet, in Rom, wo sie den Status lokaler Identität genießt, wird sie mit einer roten Sauce serviert. Nudeln als identitätsstiftendes Kulturgut.

Die »New York Times«, für ihren Eßteil berühmt, widmet Italien und seiner Küche zahlreiche Artikel, unter anderem auch diesen schönen, vor Ort recherchierten über die »Bucatini all Amatriciana«. Das Originalrezept dieser italienischsten aller Nudelzubereitungen finden Sie, in Italienisch, auf der Homepage von Amatrice, hier.

Bucatini all'Amatriciana. Das Originalrezept. In eine Pfanne, am besten aus Eisen, geben Sie Olivenöl, eine ganze Chilischote und eine in kleine Stücke geschnittene geräucherte Schweinebacke (»Guanciale«). Die Menge sollte einem Viertel der geplanten Nudelmenge entsprechen, eine in Stein gemeißelte Formel in Amatrice. Diese Zutaten läßt man bei starker Hitze braun werden. Dann gibt man etwas Weißwein hinzu, nimmt die Schweinebäckchen aus der Pfanne, läßt sie gut abtropfen und legt sie an einem warmen Ort beiseite. Sie dürfen nicht zu trocken werden, müssen weich, durch das Fett leicht süßlich und schmackhaft sein.

Vollreife Tomaten blanchieren um die Haut abziehen zu können, vierteln und in die kochende Sauce in der Pfanne geben. Einige Minuten köcheln, umrühren, salzen. Dann die Chilischote entfernen, die Schweinebäckchen-Stückchen wieder hineinlegen, aufkochen lassen unter ständigem Rühren. In der Zwischenzeit die Bucatini al dente kochen, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben, geriebenen Pecorino darübergerben, ein paar Sekunden schmelzen lassen und erst dann die Sauce aus der Pfanne behutsam unterrühren. So einfach, so gut.

Der Wein dazu? Aroma, Struktur und Wohlgefühl in einem

500g
SPEZ637



www.weinhalle.de

beeindruckend guten Weißwein von der äolischen Insel Lipari:
2017 Pomice Bianco, Tenuta Castellaro