PASTA, SUGO & PESTO

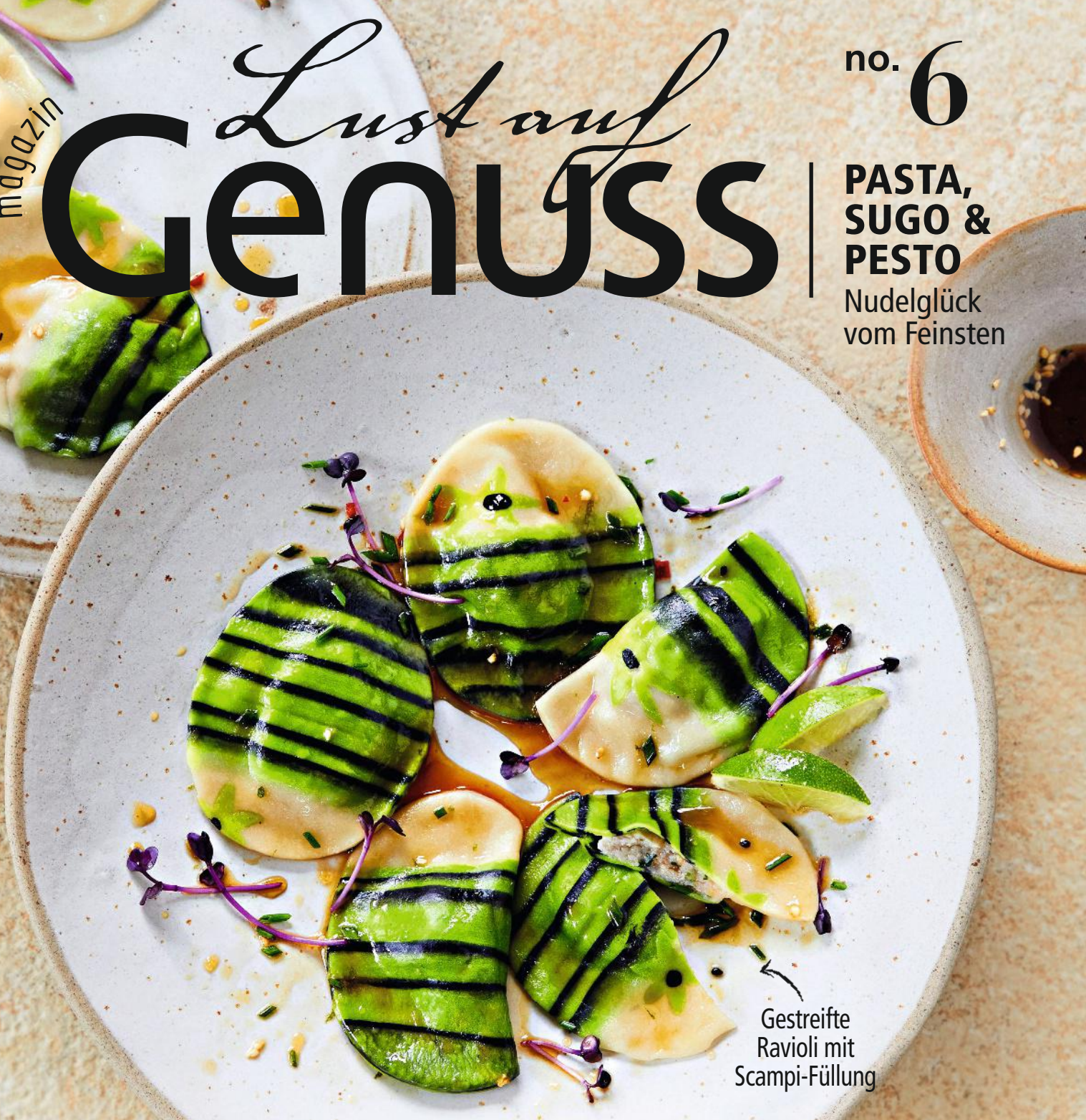
magazin

Lust auf Genuss

no. 6

PASTA, SUGO & PESTO

Nudelglück vom Feinsten



Gestreifte Ravioli mit Scampi-Füllung

HANDGEMACHT: RAVIOLI, GNOCCHI, LASAGNE & CO.

+ Mit Fleisch, Fisch oder raffiniert vegetarisch: neue Rezepte für Pasta-Fans
+ Saucenklassiker wie Bolognese & Carbonara: Profis verraten, worauf es ankommt
+ Kulinarisches Verona: unsere Lieblingsplätze in der kleinen Oase Venetiens

6/2024

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

eatbetter

MACH DEN UNTERSCHIED

...mit der neuen Bewegung für
einfach leckere, gesunde und nachhaltige
Ernährung. Mehr dazu unter

eatbetter.de

Burda bewegt

Lust auf Genuss

KLEINES GLÜCK

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Es gibt Lebensmittel, die einem ein wohliges Lächeln ins Gesicht zaubern, die einen innerlich mit Wärme umkleiden und uns schlichtweg glücklich machen. Eins, das mir hier sofort einfällt, ist liebevoll gemachte Pasta. Dabei braucht es nicht viel für diesen seeligen Moment: gute Zutaten, den richtigen Garpunkt und nette Gesellschaft. Über eine richtig gute Carbonara kann man stundenlang schwelgen, wie sie richtig gemacht wird, darüber scheiden sich die Geister. Wir haben vier Profis nach ihren kleinen Geheimnissen gefragt und herausgekommen sind wunderbare Anekdoten rund um die Sugo-Klassiker (ab S. 54). Aber in dieser Ausgabe dürfen natürlich auch ganz neue Inspirationen nicht fehlen. Schon mal Nudeln mit einer Schere in den Topf geschnibbelt (S. 35)? Oder ganz natürlich, so wundervoll gefärbte Handkerchief-Pasta probiert (S. 38)? Lassen Sie sich jetzt verzaubern, bitte weiterblättern!

SONJA VIGNOLD
STELLV. CHEFREDAKTEURIN

magazin G

AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Ausgewählte Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich jeden Monat aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: **www.lust-auf-genuss.de**
www.facebook.com/lustaufgenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/

Fotos: privat; StockFood Studios/Silke Zander

14 Knusprige Nudelschnecken

17 Gefüllte Rosen-Ravioli mit Safransauce

35 Scisssor-Cut Noodles

Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 65

Köstliche Pasta-Kreationen: Genuss aus Bella Italia

Magazin
Besonderes für Foodies **6-8**

Restaurant-Tipp
Im Schloss Filseck sorgt Sternekoch Daniele Corona für köstliche italienische Klassiker . **10**

Pasta vegetarisch
Leckere Pastagerichte ganz ohne Fleisch überzeugen nicht nur Veggie-Fans..... **12-29**

Menschen
Chefköchin Roberta d'Elia zaubert wahre Pasta-Kunst **30-31**

Schnell und Easy
5 schnelle und einfache Rezepte mit dem Käse-Liebling Parmesan..... **32-33**

Pasta mit Fleisch
Von klassisch bis innovativ: Diese Speisen sind wahre Gaumenfreuden **34-53**

Klassiker: Pesto
Im Acquarello überzeugt Mario Gamba mit feinster italienischer Handwerkskunst .. **54-55**

Klassiker: Bolognese
Die Königin der italienischen Küche: Marcella Hazan weiß, wie Genuss funktioniert..... **56-57**

Klassiker: All'amatriciana
Gabriella Cucchiara ist eine wahre Virtuosin, wenn es um Saucen geht..... **58-59**

Klassiker: Carbonara
Frische Zutaten sind für ihn ein Muss: Der Südtiroler Spitzenkoch Egon Heiss und seine Carbonara..... **60-61**

Getränke
Die Top Ten Weinauswahl zu unseren Pasta-Rezepten **62-63**

Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!

An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

41 Brezen Gnocchi mit Schwarzgeräuchertem

69 Maccheroni al ferretto in Stracciatella-Sahnesauce

84 Powidltascherln mit Erdbeereis

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Pasta mit Fisch
Aus den Tiefen des Meeres: Seafood im Pastanetz, Lachs-Ricotta-Lasagne oder Tagliarini negro **64-79**

Menschen
Heinz Beck gilt als einer der besten: Er kombiniert gekonnt hochwertige Gastronomie und Ernährungsforschung **81-82**

Für Sie probiert
Cremig, vollmundig, würzig: Diese Tomaten Sugos verfeinern Ihre Pasta-Gerichte **83**

Pasta süß
Feine Verführung: Die Teigwaren kann man auch in süß genießen **84-91**

Lust auf...
... eine Reise nach Verona?
Wir kennen die leckersten und angesagtesten Food-Spots **92-94**

Experten-Kolumne
Cornelia Polletto teilt mit uns ihre tiefe Leidenschaft für Pasta **96**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**

54 Diese Experten kennen sich mit italienischen Klassikern bestens aus

30 Sie ist eine wahre Künstlerin: Roberta d'Elia zaubert Genuss-Kunstwerke aus Pasta

ROLLE, ROLLE NUDELN …

WELCH FREUDE, WENN DIE PASTA-MASCHINE IN DER KÜCHE LÄUFT UND EIN FRISCHER NUDELTEIG DURCH DIE WALZE AUF DIE BEMEHLTE ARBEITSFLÄCHE GLEITET. MIT DER OPTISCH ANSPRECHENDEN UND FUNKTIONELL HOCHWERTIGEN NUDELMASCHINE „ATLAS 150“ VON MARCATO LASSEN SICH IM HANDUMDREHEN LASAGNE, FETTUCCINE, TAGLIOLINI UND BIS ZU ZWÖLF WEITERE PASTA-FORMATE REALISIEREN. UM 80 EURO, *www.nordicnest.de*

SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: Praktisches für die Pasta-Herstellung, professionelle Küchenhelfer und pikante Würze

KULINARISCHE SEHNSUCHTSREISE

„Keine Speise ist so italienisch und macht so viel Vergnügen wie Pasta“, schreibt Antonio Carluccio, der als einer der Großmeister der italienischen Küche galt, in seinem Buch „Pasta“. Ob Spaghetti Cacio e Pepe, Fusilli alla Genovese oder Aufläufe „al forno“: Carluccios Know-how über traditionelle Nudelkreationen und vielfältige Saucen-Kombinationen ist eine Liebeserklärung quer durch die Pasta-Küche. Gefällt auch Jamie Oliver, der über dieses Werk sagt: „Dieses Essen wird Sie glücklich machen!“ Um 25 Euro, *www.dorlingkindersley.de*

FRISCHE PASTA UND GEREIFTER ESSIG

Im „Acetaia“ schaut man in die Röhre. Zumindest, wenn man die Pasta-Sorte Pacchero, die sich durch ihren großen Hohlraum in der Mitte auszeichnet, bestellt. Fleisch-Sugo und Pilze dazu, wie auf der Karte ausgewiesen – und man vergisst, dass man in einem Restaurant in München sitzt. Bei den Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto balsamico wähnt man sich schnell in Bella Italia. Der Aceto balsamico ist es dann auch, dem das „Acetaia“, zu deutsch Essigfabrik, seinen Namen verdankt. In den Essigfässern des Restaurants reift seit über zwei Jahrzehnten der Balsamico mit Noten von Kirsche oder Wacholder heran. Die Weinkarte ist mit rund 300 Positionen über jeden Zweifel erhaben.

www.restaurant-acetaia.de

Küchenchef Giorgio Maetzke (li.) und Restaurantleiter Michele Perego kümmern sich um das Wohl der Gäste

Die bekannte Rillenform der Gnocchi gelingt mit bester Handarbeit und dem Brett

Für den Pasta-Abend mit Freunden

Noch nie von Garganelli gehört? Entstanden sein soll die Pasta-Sorte im Jahr 1725, in der italienischen Region Emilia Romagna. Ein Koch soll bei der Herstellung von Tortellini den Teig in Quadrate geschnitten haben. Seine Haustiere hatten sich in der Zwischenzeit allerdings an der Füllung zu schaffen gemacht. Also musste er improvisieren und rollte die Quadrate schlicht zu einer Röhrennudel zusammen. Wer die etwas anders geformte Nudel selbst zubereiten möchte, findet mit dem Rillen-Brett „Pastacase“ von Küchenprofi das entsprechende Zubehör aus robustem Buchenholz. Die Rillen auf dem Brett bringen Gnocchi, aber eben auch Garganelli in eine makellose Form. Um 13 Euro, von *www.kuechenprofi.de*

Stilsicher abgießen

So schnell wie Nudeln „al dente“ gekocht sind, sind sie auch abgegossen. Ein unverzichtbarer Helfer hierfür ist ein Küchensieb. Egal ob man darin Zutaten wäscht, abtropfen lässt oder eben die frische Pasta abgießt – mit dem richtigen Küchenwerkzeug gelingt all das im Nu. Das Küchensieb „Master Class“ von Westwing besticht neben seiner Funktionsweise durch das optische Design. Das Sieb ist in mattem Schwarz gehalten, die Griffe und der Rand sind aus Messing. Um 25 Euro, *www.westwing.de*

FÜR PIKANTE PASTA

Der Name und der bunte Aufdruck auf der Dose deuten es bereits an: Mit der Bio-Gewürzmischung „Rasta Pasta“ von Mill & Mortar bekommen Nudelgerichte einen besonders exotischen Twist. Feine Nuancen von Zitronenthymian, Muskatblüte, Zimt, Cayennepfeffer oder Koriander sorgen für karibischen Flair und heben die Pasta auf eine gänzlich neue Geschmacksebene. Ihre Gäste werden begeistert sein, wenn Sie Pasta-Kreationen mal fernab der typischen italienischen Aromen veredeln können. Um 7 Euro, *www.kontor1710.de*

Fotos: Mario Stockhausen/The Golden Circle GmbH (3); PR (8);restaurant-acetaia.de (3); Unsplash/Karen Sewell