

Rainer Sass

SCHLUSS! AUS!

Pasta!

**Das einzig
wahre
Nudelbuch**



**GRÄFE
UND
UNZER**



Statt eines Vorworts.....	6
---------------------------	---

Theorie..... 9

Alles, was die Nudel braucht.....	10
Nudeln selbst machen.....	14
Spaghetti, Pappardelle, Tagliatelle & Lasagneblätter.....	16
Ravioli.....	18
Rainers Lieblings-Tomatensugo.....	20
Rainers einzigartiger Gemüsefond.....	22
Rainers bester Allzeitfond.....	24
Rainers leckerer Currysugo.....	26
Das A & O der Pastabegleitung.....	30

Rezepte..... 33

Pasta mit Fisch & Meeresfrüchten..... 35

Pasta vegetarisch..... 65

Pasta & Fleisch..... 125

Pasta classica & speciale.....157

Rezeptregister.....	188
---------------------	-----

SPAGHETTI, Pappardelle, Tagliatelle & Lasagneblätter

Erlauben Sie sich beim Auswalzen des Teigs mit der Nudelmaschine ruhig mehrere Durchgänge, damit der Teig die richtige Dicke erhält. Den fertigen Teig können Sie nun mit der Nudelmaschine auswalzen und zu Pappardelle, Tagliatelle oder Spaghetti, zu Lasagne- und Ravioliblättern verarbeiten. Ganz nach Gusto! Mit den Spaghetti funktioniert das ganz einfach, wenn Sie eine Nudelmaschine besitzen: Sie müssen den Teig nur durch die entsprechende Spaghettiwalze Ihrer Maschine rollen. Die fertigen Nudeln bestäuben Sie schließlich mit Mehl, hängen sie auf und lassen sie antrocknen, ehe Sie sie al dente garen. Bei Lasagne, Pappardelle, Tagliatelle oder Ravioli bedarf es einiger weniger Schritte mehr ...

Lasagneblätter



Etwa 10–12 cm breite Lasagneblätter ausrollen. Statt einer Nudelmaschine lässt sich auch ein Nudelholz zum Ausrollen verwenden. Die Lasagneblätter in etwa 30–40 cm lange Stücke (entsprechend der Größe einer Backform) schneiden. Fertig! Die Lasagneblätter können sofort weiterverwendet werden.

Pappardelle / Tagliatelle



01. Die Bahnen nach dem Auswalzen halbieren und wie eine Roulade einrollen.



02. Dann den eingerollten Teig mit einem Messer oder Zackenrädchen in »Scheiben« schneiden. Je nachdem, wie breit Sie den Teig schneiden, werden daraus Pappardelle (1–2 cm breit) ...



03. ... oder Tagliatelle (maximal 1 cm breit). Auf jeden Fall schmecken beide Pastaformen gleichermaßen lecker.



04. Die Nudeln mit Mehl bestäuben, aufhängen oder großzügig auslegen. Etwas antrocknen lassen. Salzwasser erhitzen und die Pappardelle darin maximal 3 Min. garen.

RAINERS Lieblings- Tomatensugo ...

... der sich im ständigen Wandel befindet und immer wieder verfeinert wird. Hier die derzeit leckerste Version, die auch auf Vorrat gekocht und in Flaschen abgefüllt werden kann. Nicht vergessen: Die Qualität einer jeden Tomatensauce steht und fällt mit dem Reifegrad der Tomaten. Daher unbedingt beste Qualität verwenden und auch bei den Dosentomaten auf sonnengereifte Tomaten achten!

Beste Tomatensugo

→ **2 FLASCHEN À
750 ML ODER
4-6 NUDEL-
PORTIONEN**

ZUTATEN

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 scharfe Chilischoten
1 Topf Basilikum
5 Tomaten
4 EL Olivenöl
600 g geschälte Tomaten
(aus der Dose)
750 ml Tomatensaft
1 TL Zucker
Salz, gemörsertes
schwarzer Pfeffer
2 Lorbeerblätter
5 EL Tomatenmark

01. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischoten waschen, putzen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und harte Stängel entfernen. Die frischen Tomaten waschen und vierteln, Stielansätze entfernen.

02. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischoten darin glasig dünsten. Alle anderen Zutaten dazugeben und 15 Min. köcheln lassen. Danach alles durch ein Sieb passieren.

03. Zum Abfüllen die Flaschen vorher mit kochend heißem Wasser ausspülen und gut trocknen lassen. Dann die Tomatensauce – gegebenenfalls mit einem Trichter – heiß einfüllen und zwischen Sauce und Deckel etwa 2 cm Platz lassen. Die Flaschen fest mit den Deckeln verschließen und auf den Kopf gedreht abkühlen lassen.

04. Die Sauce schmeckt scharf, aromatisch und passt optimal zu Nudeln aller Art.

05. Noch etwas: Die Nudeln sollten sich immer gut mit der Sauce verbinden können. Deshalb ist es besonders wichtig, eine große Pfanne zu besitzen, in der man die Nudeln gut mit der Sauce vermengen kann. Das ist bei mehreren Portionen natürlich nicht mehr so einfach, aber dennoch wesentlich für den Pastageschmack! Also, lieber gleich Geld in eine große Pfanne investieren!



CAPELLINI

mit Chili und Crevetten



ZUTATEN

500 g Capellini (feine dünne Spaghetti)
 Salz
 1 große Zwiebel
 2-3 Knoblauchzehen
 ½ Bund Petersilie
 Olivenöl
 500 g Nordsee-Crevetten, tiefgekühlt
 400 g geschälte Tomaten (aus der Dose), abgetropft
 2 scharfe Chilischoten (mind.)
 ½ TL Paprikapulver
 ½ TL Cayennepfeffer
 300 ml Tomatensaft
 200 ml trockener Weißwein
 Saft von 1 Limette
 1 Prise Zucker
 150 g Crème fraîche

01. Die Capellini nach Packungsanweisung in sprudelnd kochendem Salzwasser al dente garen.

02. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, von harten Stielen befreien, den Rest fein hacken.

03. Zwiebel in Olivenöl andünsten. Crevetten mit kochendem Wasser übergießen und tropfnass zu den Zwiebeln geben. Knoblauch und Dosentomaten ebenfalls zugeben; die Tomaten mithilfe eines Holzlöffels in der Pfanne leicht zerteilen. (Gegebenenfalls vorher von den Tomaten die groben Kerne und die Strünke entfernen.)

04. Zügig Chilischoten, Paprikapulver und Cayennepfeffer einrühren, alles mit Tomatensaft und Weißwein ablöschen. Mit Limettensaft, Petersilie, Salz und Zucker abschmecken. Diesen Sud 2-3 Min. sanft köcheln lassen. (Insgesamt sollte die Zubereitung des Suds 5-6 Min. dauern.)

05. Gegarte Nudeln abgießen und tropfnass in den Sud geben. Alles gut vermengen, bei Bedarf noch etwas Tomatensaft dazugeben. Nochmals abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Als Krönung auf jede Portion 1 Klecks Crème fraîche geben. Dazu passt Chianti vom Feinsten. O sole mio.

RIGATONI mit Salsiccia, Tomaten und Cima di Rapa

01. Die Haut der Salsiccia abziehen, die Füllung in Stücke teilen und zu Klößen formen. Von der Cima di Rapa den unteren, harten Teil abschneiden, den Rest waschen und mit Röschen in grobe Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Staudensellerie waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden. Knoblauch schälen, Rosmarin und Petersilie waschen, alles fein hacken. Die Chilischote waschen und der Länge nach einritzen.

02. Die Rigatoni nach Packungsanweisung in sprudelnd kochendem Salzwasser al dente garen.

03. Inzwischen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Fleischbällchen darin goldbraun anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls leicht anbräunen. Cima di Rapa, Staudensellerie, Knoblauch, Chili, Kräuter und die Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen. Einige Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

04. Die Pasta abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit den anderen Zutaten vermengen. Falls nötig, noch etwas Nudelwasser einrühren.

05. Die Pasta auf Teller geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

→ **4-5 PERSONEN**

ZUTATEN

- 4 Salsiccia (alternativ: grobe rohe Bratwürste)
- 1 Staude Cima di Rapa (Stängelkohl, 500 g)
- 12 rote oder gelbe Cocktailtomaten (alternativ: 2 große Fleischtomaten)
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1-2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- 1 Chilischote
- 500 g Rigatoni (Röhrennudeln)
- Salz
- Olivenöl
- gemörserter schwarzer Pfeffer
- 100 g Parmesan, frisch gerieben



JETZT WIRD'S AL DENTE

Kaum ein Gericht zaubert dem langjährigen Fernsehkoch Rainer Sass so schnell ein Lächeln auf die Lippen wie ein Teller dampfender Nudeln. Allerhöchste Zeit, dieser heimlichen Leidenschaft ein ganzes Buch zu widmen. Egal ob einfach oder ausgefallen, als Alltagsgericht oder Festessen: Rainer Sass weiß, wie man Pasta perfekt kocht, was ein perfektes Sugo ausmacht und was eine Nudel niemals erleben sollte. Seine Rezepte sind unkompliziert, schnell gekocht und trotzdem raffiniert. Neben Rainer Sass selbst verraten auch seine Lieblingsmenschen und Kochkollegen, welche Pasta sie wahrhaft glücklich macht. Ein Buch voller Eins-a-Pastarezepte mit der für Rainer Sass typischen Prise Humor.



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-8599-0

