



DAS GROSSE BUCH DER TEIGWAREN

TEUBNER



WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches.

TEIGWAREN IN GESCHICHTE

UND KULTURGESCHICHTE 8

Von der »Ur-Nudel« bis zur maschinellen Pastaproduktion.
Die Entwicklung der Knödel bis hin zum Fertiggericht.

GRUNDZUTATEN 18

Eier und Mehl oder Kartoffeln sind zur Herstellung von
Pasta, Gnocchi, Knödeln und Co. unentbehrlich.

NUDELFORMEN 30

Die ganze Vielfalt der Pasta secca und asiatische Varianten.

DIE ZENTRALEN WÜRZZUTATEN 46

Von Tomaten über mediterrane und asiatische Kräuter und
Würzmittel bis hin zu den verschiedenen Käsesorten.

KÜCHENPRAXIS 60

NUDELN HERSTELLEN 66

Verschiedene Teigrezepte sowie das Ausrollen, Schneiden
und Formen von Nudelteig mit der Maschine und von Hand.

NUDELN ZUBEREITEN 82

Alles über das richtige Kochen und Aufbewahren
von Nudeln.

GEFÜLLTE PASTA & SPEZIALITÄTEN 86

Verschiedene Formen und Füllungen: von Ravioli und
Tortellini bis hin zu Maultaschen und Wan-Tans.

SPÄTZLE, GNOCCHI, NOCKERL, POLENTA & KNÖDEL 98

Regionale Teigwarenspezialitäten und ihre Zubereitung.

SPEZIALZUBEREITUNGSARTEN & FONDS 126

Klöße dämpfen, Aufläufe überbacken und Teigtaschen
frittieren sowie die Grundfonds für die Teigwarenküche.

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Naturprodukt aus besten Rohstoffen 23
Die Arche Noah für Kartoffeln 25
Nudeln machen glücklich und vital 28
Pasta & Tomaten: perfekte kulinarische Ehe 49
Parmesan gesucht! 57
Eiernudeln 68
Nudeln für ein langes Leben 80
Gerundete Bäuche & elegante Hüte 93
Rund um die Maultaschen 95
Hobeln oder schaben – eine Glaubensfrage? 98

Von Blattln und Tascherln 108
Fix und fertig auf den Tisch 117
Geräte in der Teigwarenküche 134
Formvollendeter Geschmack 156
Zwischen Fast Food und Haute Cuisine 195
Trüffeln in der Pastaküche 212
Viva la pasta! 229
Nudeltäschchen weltweit 245
Dim-Sum 252
Dampfnudeltore in der Pfalz 298



REZEPTE 142

PASTASAUCCEN & PESTO 146

Beste Begleiter für Nudeln und Teigwaren: Tomaten- und Fleischsaucen, Saucen mit Käse und Pesto.

SALATE & VORSPEISEN 172

Mediterrane und asiatische Nudelsalate, knusprige Frühlingsrollen und raffinierte kleine Pastagerichte.

SUPPEN & EINTÖPFE 186

Gaumenschmeichler und Seelentröster: herzhaftes Nudelsuppen und feine Consommés.

NUDELN MIT GEMÜSE, FISCH & FLEISCH 206

Die ganze Palette der gehobenen Pastaküche: gekonnt kombiniert und raffiniert verfeinert.

GEFÜLLTE NUDELN 236

Mit ihrer delikaten Füllung überraschen Ravioli, Agnolotti und Tortelloni ebenso wie Maultaschen, Schlutzkrapfen oder Dim-Sums den Gaumen.

AUS OFEN & PFANNE 254

Fein abgeschmeckt und goldgelb überbacken, überzeugen Kässpätzle, Krautkrapfen, Cannelloni und Polenta.

GNOCCHI, KNÖDEL, KLÖSSE 272

Gefüllt und ungefüllt: Klassiker und neue Kreationen aus Kartoffel- und Brotteig, in Vollendung serviert.

SÜSSES 290

Die Teigwarenküche von ihrer süßen Seite: Zum Dessert schmecken Mohn- oder Schupfnudeln, fruchtig gefüllte Knödel oder knusprig gebackene Ravioli.

GLOSSAR 308

REGISTER 310

UNSERE SPITZENKÖCHE ... 315

IMPRESSUM 320

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

- Zu langen dünnen Nudeln wie Spaghetti oder Spaghettini passen feine Saucen.
- Lange dicke Sorten wie Bucatini oder Makkaroni harmonieren mit kräftigen Saucen, Sugos und Ragouts.

Pasta secca – Spaghetti & Co.

Die Formenvielfalt an industriell hergestellten, getrockneten Nudeln ist immens – und noch immer kommen neue Sorten hinzu.

In Italien unterscheidet man Pasta, die ausschließlich aus Hartweizenmehl oder -grieß und Wasser hergestellt ist, von »pasta all'uovo« – Eiernudeln –, deren Teig aus Mehl und Eiern besteht. Beide gibt es getrocknet als Pasta secca zu kaufen, doch insbesondere Hartweizennudeln sind in unzähligen Formen erhältlich – von den langen dünnen Capellini oder »capelli d'angelo« (Engelshaar) über die rund-ovalen Fettucelle ovali, Linguine oder Bavette bis hin zu kurzen dicken Röhren, Schmetterlingen und Muscheln. Etwas kleiner ist die Auswahl an Eiernudelformen, die in Spezialgeschäften auch frisch verkauft werden, wie etwa die aus den Abruzzen stammenden Spaghetti alla chitarra mit rechteckigem Querschnitt. Während die aufgrund des fehlenden Eigelbs helleren Hartweizennudeln

jahrelang halten, haben die gelberen Eiernudeln und noch weit mehr die dunklen Vollkornnudeln deutlich kürzere Haltbarkeitszeiten.

PASTA LUNGA – LANGE NUDELFORMEN

Lange runde Nudeln wie Spaghetti oder Makkaroni werden ohne Ei hergestellt, aber nicht selten mit Spinat, Tomaten oder Sepiatinte eingefärbt. Merkmale: Die Angehörigen der Spaghetti-Familie sind unterschiedlich dick, lang und kompakt. Makkaronivarianten wie Zite sind rund, lang und hohl. Verwendung: Capellini oder Spaghettini harmonieren sehr gut mit delikaten Meeresfrüchten. Die etwas dickeren Spaghetti passen zu Saucen auf Olivenölbasis und Tomaten, Bucatini und Makkaronitypen zu Saucen mit Gemüse und Ragouts.

SPAGHETTI MIT SPINAT

CAPELLINI

FEDELINI

SPAGHETTINI, VERMICELLI

SPAGHETTI INTEGRALI

SPAGHETTI

SPAGHETTI MIT MEERESALZEN



SPAGHETTI MIT TOMATEN



SPAGHETTONI



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



FETTUCCELLE OVALI



BUCATINI, PERCIATELLI



FUSILLI LUNGHI



MEZZE ZITE, MAKKARONI



ZITE, ZITI





Nudeln trocknen und schneiden

Erst durch mehrmaliges kurzes Antrocknen erhält der Teig die richtige Beschaffenheit. Dabei muss ein Teil des beim Kneten zugefügten Wassers vor dem Garen wieder entweichen.

TEIGBAHNEN UND LANGE BANDNUDELN hängt man zum Antrocknen am besten über lange Stangen. Hierbei heißt es meist improvisieren: Als nützliche Helfer erweisen sich dabei über Stuhllehnen oder offene Schranktüren gelegte lange Kochlöffel oder dünne Rundhölzer. Etwas kürzere Bandnudeln können auch über spezielle, im Handel erhältliche mehrarmige Nudeltrockner aus Holz oder Kunststoff gehängt werden. Oder man rollt sie zu Nestern und legt diese dann zum Trocknen auf einen gitterbespannten Holzrahmen. Kurze Nudelspezialitäten

wie Maltagliati, Quadrucci oder Orecchiette (S. 78) sowie gefüllte Pasta (S. 86 ff.) lässt man vor dem Garen am besten etwa 30 Minuten auf einem leicht bemehlten Holzbrett trocknen.

KURZE PASTASPEZIALITÄTEN HERSTELLEN

Für »schlecht Geschnittene«, wie Maltagliati übersetzt heißen, sowie für Nudelfleckerl, italienisch Quadrucci, eignen sich alle auf S. 66 und 67 vorgestellten Teige. Diese werden dann möglichst dünn ausgerollt und geschnitten, wie unten gezeigt.

NUDELTEIG IN MALTAGLIATI SCHNEIDEN



(1) Den ausgerollten Teig mit Mehl bestäuben, mehrmals zusammenklappen und mit einem Messer erst schräg zwei kurze Dreiecke abschneiden, dann ein langes Dreieck abtrennen.



(2) Die auf diese Weise entstandenen mehrlagigen Nudel-dreiecke vorsichtig voneinander lösen und zum Trocknen auf einem bemehlten Holzbrett auslegen.

NUDELTEIG IN QUADRUCCI ODER FLECKERL SCHNEIDEN



(1) Den Nudelteig zu mehreren dünnen Kreisen ausrollen, mit doppelgriffigem Mehl bestäuben, kurz antrocknen lassen, übereinanderstapeln und in 10 cm breite Bahnen schneiden.



(2) Die Teigbahnen erst quer in Streifen der gewünschten Breite, dann in entsprechend große Quadrate schneiden. Beliebte sind Formen mit 1 cm, 1,5 cm oder 2 cm Kantenlänge.

Pappardelle mit Mangold und Radicchio Trevisano

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

FÜR DIE PAPPARDELLE

- 1 kleine Staude Mangold (400 g)
- 2 kleine rote Tropea-Zwiebeln oder andere rote Zwiebeln
- 70 ml Olivenöl, $\frac{1}{4}$ l Gemüsefond (Glas oder S. 137)
- 2 frische Lorbeerblätter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Radicchio Trevisano, 2 Zweige Thymian
- 400 g Pappardelle, 3 EL Zucker

FÜR DIE PARMESANVINAIGRETTE

- $\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote, 200 ml Olivenöl
- 100 g frisch geriebener Parmesan, Saft von 1 Zitrone
- 2 Sardellenfilets, 1 EL Kapern (Nonpareilles), Salz

1. Den Mangold vom Strunk befreien, in Blätter teilen und abbrausen. Die fleischigen Stiele keilförmig aus den Blättern schneiden. Dann die Stiele quer in 2 cm breite Streifen schneiden und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Die Zwiebeln schälen, halbieren, längs vierteln und quer in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

2. In einer Pfanne 50 ml Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Mangoldstiele kurz mit anschwitzen, mit dem Gemüsefond ablöschen und die Lorbeerblätter einlegen. Die Mangoldstiele salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 3 Minuten dünsten. Gemüse und Sud unter Rühren sämig einkochen, vom Herd nehmen und Lorbeerblätter entfernen. Den Radicchio waschen, vom Strunk befreien und in Blätter teilen. Den Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken.

3. Für die Parmesanvinaigrette die Chilischote von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Olivenöl, Parmesan, Zitronensaft, Sardellen, Kapern und Chiliwürfel in einen Rührbecher geben und fein pürieren. Die Vinaigrette vorsichtig mit Salz abschmecken.

4. In einem Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Pappardelle darin al dente garen. Die Mangoldstiele wieder erhitzen, die Blätter zufügen und kurz mitgaren. Die Pappardelle abgießen und zu dem Gemüse geben.

5. In einer heißen Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren. Dann die Radicchioblätter zufügen, die Hitze reduzieren und das übrige Olivenöl zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und beiseitestellen.

6. Pasta und Gemüse gut vermengen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und den karamellisierten Radicchio darüber verteilen. Die Pappardelle mit Thymian bestreuen, mit der Parmesanvinaigrette beträufeln und sofort servieren.



S. 33

WARENKUNDE Pappardelle

S. 137

KÜCHENPRAXIS Gemüsefond



»Die würzige Parmesanvinaigrette gibt den Pappardelle ein kräftiges, zitronig-pikantes Aroma, das zu dem karamellisierten Radicchio einen angenehmen geschmacklichen Kontrast abgibt. Sie lässt sich gut verschlossen im Kühlschrank noch 1 bis 2 Wochen aufbewahren und für Salate oder zum Würzen von Antipasti verwenden.«



Schwarz-weiße Tagliatelle mit Miesmuscheln

S. 19

WARENKUNDE Hartweizengrieß

S. 67

KÜCHENPRAXIS hellen Nudelteig herstellen

S. 70

KÜCHENPRAXIS schwarzen Nudelteig herstellen

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

FÜR DEN HELLEN NUDELTEIG

- 150 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 50 g Hartweizengrieß
- 4 Eigelb, ½ TL Salz, 1 TL Olivenöl

FÜR DEN SCHWARZEN NUDELTEIG

- 150 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 50 g Hartweizengrieß, 3 Eigelb, ½ TL Salz
- 1 TL Olivenöl, 2 Päckchen Sepiatinte, je 4 g (Feinkost- oder Fischgeschäft)

FÜR DIE MUSCHELN

- 1 Schalotte, 1 kleine Möhre, 2 Stängel Staudensellerie
- ½ Stange Lauch, 1 EL Butter, 1 Knoblauchzehe, geschält
- 2 Zweige Thymian, 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 30 Safranfäden, 800 g frische Miesmuscheln, gesäubert, vom Bart befreit und in Salzwasser gewässert
- 200 ml Weißwein, 10 ml Pernod, 8 Dillspitzen, die Hälfte davon fein geschnitten
- 20 g kalte Butter, in Stücken, 2–4 EL Zitronensaft

AUSSERDEM

- doppelgriffiges Mehl zum Bestäuben, Salz

1. Aus den angegebenen Zutaten jeweils einen hellen Nudelteig (S. 67) und einen schwarzen Nudelteig (S. 70) herstellen. Beide Teige in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde ruhen lassen.

2. Inzwischen Schalotte und Möhre schälen, Sellerie und Lauch putzen, waschen und das Gemüse fein würfeln. Anschließend beide Teige halbieren und mit der Nudelmaschine erst den hellen, dann den schwarzen Teig sehr dünn (engste Walzenstellung) ausrollen und weiterarbeiten, wie rechts in Step 1 bis 3 gezeigt.

3. In einem Topf die Butter zerlassen und die Gemüswürfel darin hell anschwitzen. Knoblauch, Thymian, Kardamom und Safran kurz mit anschwitzen, dann die Muscheln zufügen, dabei weit geöffnete Muscheln entfernen. Den Weißwein angießen und alles zugedeckt köcheln lassen, bis sich die Muscheln öffnen, dann den Knoblauch wieder entfernen. Die Muscheln abgießen, geschlossene Exemplare entfernen, den Sud auffangen und durch ein Tuch in eine Kasserolle passieren. Die Muscheln warm halten.

4. In einem Topf ausreichend Salzwasser aufkochen und die Tagliatelle darin al dente garen. Den Muschelsud mit Pernod und geschnittenem Dill verfeinern, die kalte Butter unterschwenken und die Sauce mit Zitronensaft abschmecken. Anschließend die Tagliatelle und Muscheln untermischen, alles auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Dillspitzen garnieren und sofort servieren.



(1)



(2)



(3)

SCHWARZ-WEISSEN TEIG

herstellen und in Tagliatelle schneiden

(1) Die schwarzen und weißen Teigbahnen mit einem glatten Teigrädchen in gleich große Rechtecke schneiden. Jeweils eine helle auf eine schwarze Teigbahn legen und leicht andrücken.

(2) Anschließend die schwarz-weiße Teigbahn nochmals durch die Nudelmaschine (engste Walzenstellung) drehen.

(3) Die Teigbahn mit dem entsprechenden Vorsatz in schwarz-weiße Tagliatelle schneiden. Die ausgefranst Randstreifen entfernen, die Tagliatelle mit doppelgriffigem Mehl bestäuben und kurz antrocknen lassen. Die beiden übrigen Teighälften ebenso zu Tagliatelle verarbeiten.

Nudeln muss man ernst nehmen,
weil sie die Seele fröhlich machen.

(NINO CERRUTI)