



500g
SPEZ622

Paccheri (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Paccheri sind bei uns kaum bekannt. In Neapel, wo sie herkommen, sind sie das beliebteste Nudel-Format. Von dort haben sie ihren Namen, der aus dem neapolitanischen »Paccaria« abgeleitet wird, was soviel heißt wie »Ohrfeige oder Schlag ins Gesicht«. So ähnlich klingen sie, wenn sie aus dem Sieb in den Teller fallen. Ein lautmalerischer Name. Paccheri sind große, weiche Röhren, die man nicht füllen kann, weil sie dann beim Kochen zerfallen würden. Wenn man sie aber langsam und vorsichtig kocht, sind sie ein hinreißend gutes Format zu sämigen Fischsaucen, allen Arten von Krustentierbegleitungen, sowie zu deftigeren Tomatensaucen mit Fleisch- oder Wursteinlage. Ein unheimlich schmackhaftes Format mit idealem Verhältnis von Oberfläche zu Volumen. Tiefgründig würzig im Geschmack und traumhaft »al dente« im Biß. Elastisch, sinnlich, richtig nobel.

Rezeptvorschlag: Garnelen mit Sahne. Wir brauchen: Garnelen, frisch oder TK. Olivenöl. 2 Knoblauchzehen, feingehackt. Tomatenmark, das in 100 ml Weißwein aufgelöst wird. Salz. Pfeffer. 100 ml Sahne. Feingehackte Petersilie. Zitrone.

Die Garnelen in der Länge halbieren. Den Knoblauch in der Pfanne knapp goldbraun braten, mit der Tomatenmark/Wein-Mischung ablöschen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Garnelenhälften zugeben und bei großer Hitze 2 Minuten unter ständigem Rühren garen. Dann die Pfanne von der Hitze nehmen, zwei Drittel der Garnelen im Mixer pürieren, das Püree zurück in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze die Sahne zugeben und solange kochen, bis die Sauce leicht andickt. Salzen, pfeffern, etwas Abrieb einer Bio-Zitronenschale dazugeben. Die fertig gegarten Paccheri in die Pfanne geben und schonend mit der Sauce benetzen, sie dürfen dabei nicht kaputtgehen. Fein gehackte Petersilie dazugeben. Köstlich!

Der perfekte Wein dazu: 2017 Porticello, Tenuta Castellaro. Eine inreißend gute Kombination!



www.weinhalle.de