

Pizza, Pasta und Passione - kulinarische Attraktionen aus Neapel

Rezepte von Björn Freitag, Rosario Florio und Ottavio Maltempo

Die Rezepte:

Frittata di pasta (Nudel-Omelett)	2
Ragù neapolitanischer Art	4
Pasta mit Ragù-Tomatensauce	7
Gattò di patate	9
Zitronentarte Amalfi	11

Frittata di pasta (Nudel-Omelett)

Rezept von Rosario Florio

Vor allem bei Kindern ist dieses Gericht beliebt. Häufig wird es aus Spaghetti mit Tomatensauce vom Vortag zubereitet.



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Spaghetti
- 300 g passierte Tomaten
- 3 Eier
- 2 EL Öl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. **Tipp:** Auch bereits gekochte Pasta vom Vortag eignet sich sehr gut.
- Nudeln in einem Sieb gut abtropfen lassen, die passierten Tomaten dazugeben und gut vermengen.
- Spaghetti ziehen lassen, sodass die Sauce ein wenig antrocknet und dabei etwas eindickt.

- In einer großen Schüssel die Eier verquirlen und nach Geschmack salzen und pfeffern. Die Spaghetti dazu geben und alles gut vermengen.
- In einer großen, beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und die Spaghetti-Mischung dazugeben.
- Die Frittata mit einem Pfannenwender flach drücken und bei mittlerer Temperatur anbraten und stocken lassen.
- Nach einigen Minuten die Frittata mit dem Pfannenwender anheben und prüfen, wie braun sie an der Unterseite bereits ist.
- Wenn die Frittata von unten gleichmäßig angebraten ist, wenden. Das geht gut mit einem Teller, der im Durchmesser etwas kleiner als die Pfanne ist. **Tipp:** am besten über dem Spülbecken arbeiten, da eventuell noch etwas flüssiges Ei an der Seite herauslaufen kann.
- Den Teller auf die Frittata legen und mit einem Topflappen fest anpressen. Pfanne mitsamt Teller umdrehen, sodass die Frittata auf dem Teller zu liegen kommt. Nun den Nudelkuchen eventuell mit Hilfe eines Pfannenwenders vom Teller zurück in die Pfanne gleiten lassen.
- Die Frittata auch von der anderen Seite goldbraun und knusprig anbraten.
- Die Pfanne schräg halten und den Nudelkuchen mit einem Pfannenwender etwas anheben und auf einen Servierteller gleiten lassen.
- Mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, damit die Frittata noch etwas fester wird. Lauwarm oder kalt servieren.

Ragù neapolitanischer Art

Rezept von Ottavio Maltempo

Ragù ist das neapolitanische Sonntagsgericht schlechthin. Die Zubereitung braucht ca. 8 Stunden, dafür lassen sich daraus gleich zwei Gänge kreieren. Das Fleisch ist das Hauptgericht, die Sauce lässt sich mit Nudeln kombinieren.



Zutaten für 4 Personen:

- 100 ml Olivenöl
- 2 EL Schweineschmalz
- 200 g Rippchen vom Schwein
- 400 g Gulaschfleisch (je nach Präferenz Hals, Schulter, Oberschale oder Beinfleisch vom Rind)
- 400 g Rinderroulade, 3 Scheiben
- 1 Bund Petersilie
- 50 g geriebener Parmesan
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Basilikum
- 400 g Salsiccia mit schwarzem Pfeffer, alternativ normale Salsiccia
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Rotwein
- 1 l passierte Tomaten (aus der Flasche)
- 100 g Tomatenmark

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- In einem Bräter Olivenöl und Schweineschmalz auf mittlere Stufe erhitzen.
- Rippchen und Gulaschfleisch nach Belieben klein schneiden und in den Bräter geben.
- Petersilie, Basilikum und 3 Knoblauchzehen grob hacken.
- Die Rouladen ausbreiten, jeweils in die Mitte einen Streifen mit Petersilie, Basilikum, schwarzem Pfeffer, Knoblauch und 1 EL Parmesan geben. An den Längsseiten etwa 2-3 cm nach innen einschlagen.
- Die Rouladen nun von der kurzen Seite her aufrollen und mit Küchengarn wie ein Paket verschnüren.
- Die Rouladen mit in den Bräter geben und von allen Seiten anbraten. Dabei hin und wieder wenden.
- Salsiccia in 6 bis 7 cm lange Stücke schneiden und mit in den Bräter geben.
- Eine große Zwiebel würfeln und die restliche Knoblauchzehe feinhacken.
- Sobald die Rouladen und Salsiccia Farbe angenommen haben, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und goldbraun anbraten.
- Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen, dann mit Rotwein ablöschen und zuletzt die passierten Tomaten dazugeben. Mit frischem Basilikum verfeinern und alles gut umrühren.
- Einen Liter Wasser hinzugeben und bei mittlerer bis niedriger Hitze mit aufgelegtem Deckel köcheln lassen. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.
- Nach vier Stunden ist das Fleisch zart und kann serviert werden. Die Rouladen aus der Sauce nehmen und vom Garn befreien. Die anderen Fleischstücke ebenfalls aus der Sauce nehmen und nach Belieben kleiner schneiden. Mit einer Beilage (zum Beispiel Gattò di patate) anrichten.
- Die Sauce bleibt im Topf und muss nun vier weitere Stunden bei niedriger Hitze köcheln. Sie wird klassisch als Pastasauce eingesetzt (Rezept siehe unten)

- Tipp: Die fertige Sauce kann auch abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt und am nächsten Tag aufgewärmt werden.

Pasta mit Ragù-Tomatensauce

Rezept von Ottavio Maltempo

Zu dieser deftigen Tomatensauce passen dicke, größere Nudeln wie Candele am besten. Da man diese selten in Deutschland findet, sind Paccheri, Rigatoni oder große Penne eine gute Alternative. Wichtig sind eine raue Oberfläche und ein Loch in der Nudel, damit sie möglichst viel Sauce aufnehmen kann.



Zutaten für 4 Personen:

- 320 g Nudeln
- 500 g Tomatensauce vom Ragù (siehe oben)
- 50 g Parmesan
- 1 kleines Bund Basilikum
- Salz

Zubereitung:

- In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
- Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
- Tomatensauce bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne aufwärmen.
- Wenn die Nudeln al dente gekocht sind, diese abtropfen lassen und zurück in den Kochtopf geben.

- Eine Hälfte der Sauce zu den Nudeln geben und im Topf gut verrühren.
- Die Nudeln auf Tellern portionieren, mit etwas Tomatensauce begießen und mit 1 EL Parmesan und einigen Basilikumblättern garnieren.

Gattò di patate

Rezept von Ottavio Maltempo

Gattò ist eine alte italienische Abwandlung des französischen Wortes *gâteau*, Kuchen. Dahinter verbirgt sich ein einfaches Resteessen aus Kartoffeln. Auch andere Wurst- und Käsesorten können in diesem Gericht verwertet werden.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Salami Napoli
- 200 g Kochschinken
- 200 g geräucherter Provola aus Büffelmozzarella
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl
- 1 EL Paniermehl

Zubereitung:

- Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

- Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser eine halbe Stunde gar kochen. Danach abtropfen und 5 Minuten abkühlen lassen.
- Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken und 10 Minuten abkühlen lassen.
- Salami, Kochschinken und Provola in 1 cm große Würfel schneiden und zum Kartoffelstampf geben.
- Parmesan und Eier hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles zu einer geschmeidigen Masse vermengen.
- Springform (24 cm Durchmesser) mit Butterschmalz einfetten und mit Mehl austreuen. Das überflüssige Mehl abschütten.
- Die Kartoffelmasse in die Form füllen, gut verteilen und glattstreichen.
- Die Oberfläche des Gattò mit Paniermehl bestreuen. Tipp: das überflüssige Paniermehl ausschütten, da es sonst im Backofen schnell zu dunkel wird.
- Gattò im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen.
- 15 Minuten abkühlen lassen, aus der Springform lösen und wie einen Kuchen in Stücke schneiden.
- Schmeckt als Hauptspeise, aber auch als Beilage zum Beispiel zum Ragù.

Zitronentarte Amalfi

Rezept von Björn Freitag

Am besten schmeckt diese Tarte, wenn sie mit Amalfi-Zitronen zubereitet wird. Diese geschützte Sorte ist besonders aromatisch und saftig. Aber auch mit regulären Zitronen schmeckt der Kuchen wunderbar frisch.



Zutaten für 12 Personen:

Für den Mürbeteig:

- 200 g kalte Butter
- 45 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 330 g Mehl, Typ 00 oder Typ 405
- 1 Prise Salz
- Trockenbohnen zum Blindbacken

Für die Zitronencreme:

- 4 Eigelbe
- 80 g Zucker
- 80 g Zitronensaft
- 80 g weiche Butter

- Abrieb einer Biozitrone (wenn möglich Amalfi-Zitrone)

Zubereitung:

- Für den Mürbeteig Mehl, Puderzucker, ein Eigelb und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
- Die kalte Butter in Stückchen darauf verteilen.
- Alles zügig und energisch verkneten, bis der Teig zusammenhält. Wichtig: Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zu warm und beim Backen zäh.
- Teig in Frischhaltefolie einwickeln, etwas flach drücken und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
- Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- Den gekühlten Mürbteig zwischen zwei Backpapierblätter legen, etwas flach drücken, ca. 5 mm dick ausrollen. Anschließend für 5 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Nun eine Springform (24 cm) mit dem Teig auskleiden und den Rand leicht andrücken.
- Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier bedecken und die Trockenbohnen darauf streuen. Ihr Gewicht verhindert, dass der Teig zu sehr aufgeht und sich Blasen bilden.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 15 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen, Backpapier mit den Trockenbohnen entfernen und den Teig in der Form abkühlen lassen.
- Die Zitronencreme wird über einem heißen Wasserbad zubereitet. Dazu nimmt man eine Metallschüssel, die man auf einen Topf mit etwas kochendem Wasser setzt. Die Schüssel soll größer sein als der Topfdurchmesser.
- Eigelbe und Zucker zunächst mit einem Rührgerät schaumig schlagen.
- Zitronensaft mit Zitronenabrieb in die Eigelbmasse einrühren und kurz aber gut vermischen.
- Die Schüsseln nun auf den Topf mit dem kochenden Wasser setzen. Wichtig: Das Wasser darf den Schüsselboden nicht berühren.
- Mit einem Schneebesen die Masse aufschlagen, bis sie eindickt. Dabei soll sie nicht über 82 °C erhitzt werden, sonst stockt das Eigelb.

- Sobald die Creme eindickt, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und mit dem Rührgerät weiterschlagen. Dabei nach und nach weiche Butterstücke untermengen.
- Die Creme ist fertig, wenn sie eine glatte, dicke Konsistenz hat.
- Die Creme auf den abgekühlten Mürbteig verteilen und die Tarte mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Aus der Springform lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.