

# DIE NEUE Pasta -VIELFALT



*Spaghetti, Penne und Co. sind Pastasorten, die jeder kennt: echte Bestseller, die man allesamt beim Lieblingsitaliener um die Ecke findet. In der gehobenen Gastronomie zählen jedoch Raffinesse und ungewöhnliche Sorten. Wir haben bei Spitzenköchin Cornelia Poletto nachgefragt: Worauf kommt es bei Pasta im Detail an?*



Text Anna Engberg

**O**bwohl Spaghetti laut einer Umfrage von Hello-Fresh nach wie vor die Lieblingsnudeln der Deutschen sind, wächst die angebotene Vielfalt an Pastasorten nicht nur im Supermarkt, sondern auch in der gehobenen Gastronomie. Welche Pastasorten bei Kochprofis aktuell besonders beliebt sind und wie man sie am besten herstellt, zubereitet und serviert, weiß kaum jemand besser als Spitzenköchin Cornelia Poletto.

Zu Hause in Hamburg betreibt die Liebhaberin der italienischen Küche ihr eigenes Restaurant „Cornelia Poletto“, die Kochschule „Cucina Cornelia Poletto“ (s. KÜCHE 12/21) und das „Paolas“, ein Mix aus Bar und Deli. Interessierte können in ihrer „Cucina“ einiges über Pasta lernen, etwa bei den sogenannten Chef's Tables, zu denen die Köchin auch Produzenten und Partner aus der Gastro- und Genussbranche einlädt, oder bei ihren Anfänger- und Meister-Kochkursen für bis zu zwölf Teilnehmer zu unterschiedlichen kulinarischen Themen. Bekannt ist die Köchin außerdem aus der NDR-Sendung „Polettos Kochschule“, die sie jahrelang moderiert hat.

### Pappardelle, Cortecce & Co.

Agnolotti, Pansotti oder doch lieber Creste di Gallo? „Es gibt viele hundert Pastasorten“, weiß Poletto. Mit 60 davon hat sich die Köchin erst kürzlich eingehend beschäftigt und sie zu unterscheiden gelernt: „mit verbundenen Augen, nur durch das Fühlen ihrer Form im Mund“. Diese besondere Herausforderung im Rahmen einer „Wetten, dass“-Wette für das ZDF konnte Poletto erfolgreich meistern und sämtliche Sorten erraten. In ihrer täglichen Arbeit als Köchin setzt sie allerdings nur zehn bis 20 dieser Sorten ein, darunter die Klassiker Tagliatelle und Spaghetti.

Besonders gern arbeitet Poletto mit gefüllten Pastasorten wie Agnolotti, Tortelli oder Ravioli: „Gerade bei handgemachter Pasta geht es darum, der Füllung eine besondere Note zu verleihen, die im Mund eine Geschmacksexplosion auslöst und gleichzeitig mit Optik und Handwerk besticht“, erklärt sie. Beliebt seien vor allem



*„Butter ist ein sehr schöner Träger für jede handgemachte Pasta“*

CORNELIA POLETTA

Fagottini, auch Bischofsmützen genannt, und die bonbonförmigen Caramelle.

Doch mit welchen Saucen und Zutaten kommen diese Pastasorten in der gehobenen Küche am besten zur Geltung? „Viele glauben, die italienische Küche basiere immer auf Olivenöl“, erzählt Poletto und gesteht ein: „Olivenöl ist in der Tat ein Must-have im Zusammenhang mit Fisch, Muscheln und Krustentieren.“ Persönlich ersetzt sie das Öl jedoch gern mit Butter: „Butter ist ein sehr schöner Träger für jede handgemachte Pasta“, findet die Köchin und verrät ihre Lieblingskomposition: „mit echtem, gereiftem Aceto balsamico di Modena und meinem Lieblingskäse Parmigiano Reggiano.“ Ebenso empfehlenswert findet die Expertin aber auch die Zubereitung von Pasta mit Gemüse: „zum Beispiel mit leichtem Artischockensud oder je nach Saison mit Trüffeln oder Steinpilzen“. Der Dauerklassiker sei jedoch ein frischer Tomatensugo. Was aus Polettos Sicht außerdem bei fast keiner Pasta fehlen darf: der echte Parmigiano Reggiano.

### Pasta-Herstellung für Profis

Welche Pasta darf es sein? Poletto verwendet häufig die Pasta von Monograno Felicetti aus Südtirol aufgrund der Qualität des Weizens. Für ihre Gäste stellt die Köchin jedoch meist handgemachte Pasta her, beispielsweise Bandnudeln alla Chitarra. Die Basis dafür: der perfekte Teig. Dieser besteht zu zwei Dritteln aus Semola di Grano Duro und zu einem Drittel aus Mehl Type 00. „Das ist das Mehl, das auch für Piza verwendet wird und eine schöne Elastizität bringt“, stellt Poletto klar.

Bei handgemachter Pasta sei eine Nudelmaschine hilfreich, um den Teig richtig bearbeiten und dünn ausrollen zu können, erklärt Poletto und fügt hinzu: „Bei Ravioli ist ein Messingstempel gut, mit dem



## HANDGEMACHTE PARMESAN TORTELLI „72 MESI“ MIT JUNGEM BLATTSPINAT & TRÜFFEL

(Rezept für 2 Personen)

### Für den Nudelteig:

**2 Eier; 125 g Semola; 75 g Mehl; 1 Prise Salz**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Für die Füllung:

**350 ml Milch; 100 g junger Parmesan; 125 g Parmesan, 72 Monate gereift; Pfeffer aus der Mühle; Muskatnuss; 4 Blatt Gelatine**

Die Milch auf 60 Grad erhitzen. Die beiden Parmesan-sorten fein reiben und in die warme Milch rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Abgedeckt kaltstellen.

### Für die Tortelli:

**1 Eiweiß**

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Parmesanfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Tortelli formen.

### Für den Blattspinat:

**1 Schalotte; 1 Knoblauchzehe; 50 g jungen Blattspinat; 1 TL Butter; Muskatnuss**

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Butter in einer heißen Pfanne schmelzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Fertigstellung:

**50 g Nussbutter; 30 g Parmesan, 72 Monate gereift; Trüffel**

Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen. Die Tortelli ins Wasser geben und ca. 3 Minuten bei geringer Temperatur ziehen lassen. Nussbutter in einer Pfanne schmelzen, die gegarten Tortelli hineingeben und durchschwenken. Den Spinat auf zwei vorge-wärmten Tellern anrichten. Die Tortelli draufsetzen und mit etwas Nussbutter nappieren. Mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan servieren.

## TAGLIATELLE „ALLA POLLONARA“ MIT HÄHNCHENKNUSPER & LIEBSTÖCKEL

(Rezept für 4 Personen)



Das Rezept von Cornelia Poletto finden Sie unter Kochkunst auf unserer Website.



beim Ausstechen automatisch die Luft aus dem Teig gedrückt wird.“ Ein weiteres Lieblingstool der Köchin: die Chitarra. „Sie erinnert optisch an eine Gitarre und schneidet den Teig mit ihren auf Holz gespannten Saiten in gleichmäßige Streifen.“

Ebenso wichtig sei das Pastawasser, das immer kräftig gesalzen sein sollte, abgeschmeckt werden und kochen sollte, bevor man die Pasta hineingibt. Bei der Zubereitung

von Pasta würden viele Köche den Fehler machen, zu wenig Wasser zu verwenden, beobachtet Poletto und ergänzt: „Wichtig ist, dass es wirklich kocht. Erst dann fügt man das Salz hinzu.“ So hinterlasse es keine „kalkartigen“ Spuren am Topfboden und das Abschmecken falle leichter. Ein vielverbreiteter Irrglaube sei außerdem, man müsse Öl ins Wasser geben – ein No-Go, so die Expertin.

Wichtig sei außerdem, die Pasta früh genug aus dem Wasser zu holen: „idealerweise, wenn sie noch sehr ‚al dente‘ ist, denn sie gart im Sugo immer noch ein bisschen weiter, und bis man sie serviert hat, vergehen auch immer noch drei bis fünf Minuten“, rät die Spitzenköchin. Zu spät aus dem Wasser genommen, wird die Pasta schnell matschig. Auch vom Abschrecken mit kaltem Wasser sei dringend abzuraten.





Food-Service

# GRATIS TESTEN: UNSERE GOUDA- ALTERNATIVE



Cornelia Poletto mit ihrem  
Küchenchef Robert Stechmann

## Nachgefragt

Spitzenköchin Cornelia Poletto ist langjähriges VKD-Mitglied und Inhaberin des Restaurants „Cornelia Poletto“, der Kochschule „Cucina Cornelia Poletto“ sowie des Bar & Delis „Paolos“ in Hamburg.

### KÜCHE: Asiatische oder italienische Nudeln?

CORNELIA POLETTO: Eindeutig italienische. Ich liebe zwar japanische Ramen und Soba sowie vietnamesische Reismudeln in einer köstlichen Pho – aber nur auf dem Teller und nicht in meiner Küche.

### Die Ursprünge der Pasta: Italien oder doch China?

Diese Diskussion gibt es seit hundert Jahren. Keiner weiß es genau. Von mir aus kann beides richtig sein. Asiatische Nudeln unterscheiden sich von italienischen sowohl in Zubereitung wie Geschmack. Mein Favorit bleibt die italienische Pasta.

### Was verbindet Sie mit Italien?

Italien ist mein absolutes Lieblingsland. Ich fahre gern dorthin und lasse mich auf Märkten, in Geheimtipp-Restaurants und von den wunderbaren Menschen inspirieren. Meine Liebe zu Pasta habe ich bei der italienischen Sterneköchin Anna SgROI entdeckt.

### Ihr Pasta-Tipp für Nachwuchsköche?

Echte Pasta-Klassiker einfach mal auseinandernehmen und mit persönlichem Clou neu interpretieren. Ich finde es wichtig, Pasta nicht zu schwer werden zu lassen: Lieber in einem leichten Sugo schwenken als mit fetten Sahnesaucen kaputt kochen.



NEU



Sichere dir jetzt  
deine GRATIS  
Musterbox!\*

[www.milram-food-service.de/gouda-alternative](http://www.milram-food-service.de/gouda-alternative)  
\*solange der Vorrat reicht



100%  
PFLANZLICH



Perfekt für die Heianwendung –  
von Köchen entwickelt und getestet

### Deine Vorteile:

- ✓ Wie konventioneller Käse zu verwenden
- ✓ Optimales Schmelz- und Bräunungsverhalten
- ✓ Authentischer Goudageschmack

Leckere Rezeptideen und weitere Infos  
findest du hier: [www.milram-food-service.de](http://www.milram-food-service.de)

