

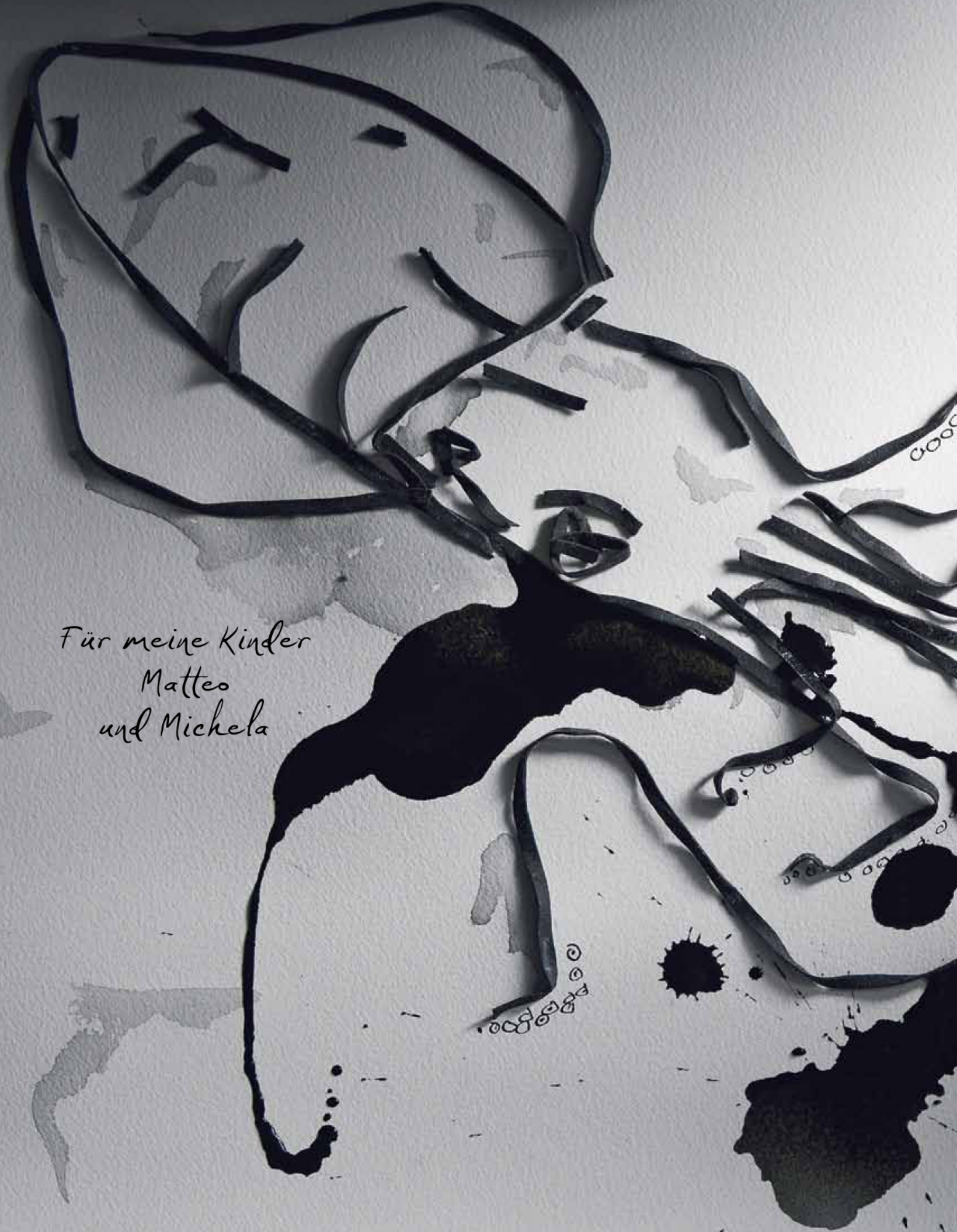


Pasta-  
eine  
Kunst



Lucio Galletto & David Dale

Für meine Kinder  
Matteo  
und Michela



# Inhalt

Vorwort 1

Pasta selber machen  
und kochen 7

Suppen und Brühen 27

Klassische Pastasaucen 45

Getrocknete Pasta 65

Frische Pasta 145

Gefüllte Pasta 211

Pasta aus dem Ofen 235

Gnocchi 253

Dank 277

Zu guter Letzt 278

Register 279



# Safran-Tagliatelle mit Zucchiniblüten, Tomaten und Basilikum

## TAGLIATELLE AI FIORI DI ZUCCHINI, POMODORO E BASILICO

Beim Safran handelt es sich um nichts anderes als die getrockneten Blütenstempel einer Krokusart, die den Speisen eine angenehme Schärfe und eine schöne goldgelbe Farbe verleihen. Der italienische Safran kommt zum größten Teil aus den süditalienischen Abruzzen. Die Bergbewohner, die nach Mailand gingen, um dort Arbeit zu suchen, brachten ihn nach Norditalien, wo man ihn vorwiegend zum Verfeinern und Färben von Reisgerichten, etwa dem berühmten Risotto alla milanese, verwendet. Aber was spricht dagegen, ihn auch einmal mit Nudeln zu kombinieren? Während der Zucchiniblüte ist dieses Gericht eines der Highlights des Lucio's.

1 Rezept Pastateig mit Safran (siehe Seite 15)  
16 Zucchiniblüten  
3 reife Tomaten, enthäutet, die Samen entfernt (siehe Seite 51) und das Fruchtfleisch in Würfel geschnitten  
120ml Olivenöl extra vergine  
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
3 TL gehacktes Basilikum

Den Pastateig ausrollen, die Tagliatelle wie auf Seite 20 beschrieben zurechtschneiden und auf leicht bemehlten Geschirrtüchern ausbreiten.

Die Blütenstempel der Zucchiniblüten entfernen, ebenso eventuelle Insekten. Die Blüten mit Tomaten und Olivenöl in eine Pfanne geben, 3 Minuten köcheln lassen und danach mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Tagliatelle etwa 2 Minuten in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen, gut abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Das Basilikum darüberstreuen, die Zutaten vorsichtig durchmischen und servieren.

FÜR 4 PERSONEN





# Rote Gnocchi mit Pancetta und Ziegenkäse

## GNOCCHI DI BARBABIETOLA CON PANCETTA E CAPRINO

Dies ist wieder eine Kreation von Logan Campbell, dem Küchenchef des Lucio's, deshalb überlasse ich an dieser Stelle wieder ihm das Wort: »Die Rote Bete verleiht den Gnocchi eine herrliche Farbe und eine feine süßliche Note. Als Kontrast zum erdigen Geschmack der Kartoffeln und der Roten Bete habe ich salzigen Pancetta und einen pikanten Ziegenkäse gewählt.«

60 ml Olivenöl extra vergine  
200 g Pancetta, in große Würfel geschnitten  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
200 ml Hühnerbrühe  
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
200 g fester Ziegenkäse  
1 Handvoll Rucolablätter

### FÜR DIE GNOCCHI

200 g Rote Bete  
2 EL Rotweinessig  
1 kg mehligkochende Kartoffeln  
250 g Mehl + Mehl zum Bestäuben  
2 Eigelb  
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR 4 PERSONEN

Für die Gnocchi die Rote Bete in einem Topf mit Wasser bedecken, den Essig hinzufügen und die Rote Bete sehr weich kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen, grob hacken und im Mixer pürieren.

Die ungeschälten Kartoffeln weich kochen, abgießen, 5 Minuten ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Anschließend pellen und mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eigelbe und 1 Esslöffel Rote-Bete-Püree hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Zutaten rasch mit den Händen zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in sechs Portionen teilen, zu fingerdicken Rollen formen und diese in 1,5 cm große Stücke schneiden. Gnocchi daraus formen, mit einer Gabel verzieren und auf eine bemehlte Platte legen. Dabei darauf achten, dass sich die Gnocchi nicht berühren.

Das Öl bei mittlerer bis starker Hitze in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und den Pancetta darin anbräunen. Knoblauch und Brühe dazugeben, sparsam mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze bei geringer Hitze köcheln lassen, während die Gnocchi kochen.

Die Gnocchi – gegebenenfalls portionsweise – in reichlich Salzwasser kochen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, sobald sie an die Oberfläche steigen, und vorsichtig mit der Sauce mischen.

In eine Servierschüssel füllen, den Ziegenkäse darüberkrümeln, den Rucola darüberstreuen und sofort servieren.







»Pasta - eine Kunst« vereint die beiden Leidenschaften des Gastronomen Lucio Galletto: Essen und Kunst. In kreativer Zusammenarbeit mit dem Künstler Luke Sciberras entstand ein Kochbuch mit mehr als 160 liebevoll illustrierten Rezepten.

Familienrezepte aus Lucio Gallettos ligurischer Heimat treffen auf die besten Rezepte aus seinem Restaurant »Lucio's«. Eine Einführung in die Pasta-Herstellung in der eigenen Küche ergänzt das Feuerwerk der Pasta-Ideen.

Ein Muss für alle, die Pasta lieben.



DORLING KINDERSLEY  
Besuchen Sie uns im Internet  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

29,95 € [D] 30,80 € [A]  
ISBN 978-3-8310-2187-1



9 783831 021871