

UNSER THEMA AN DIESEM WOCHENENDE: SPAGHETTI

Sieben Fakten Von Rekordversuchen bis zum fliegenden Spaghettimonster Aufgetischt: Rohkost- und Gemüsespaghetti für verwöhnte Gaumen Entertainment: Eros Ramazzotti spricht über seine Heimat und die Frauen Medien: Kindersendung „logo!“ feiert im Fernsehen 20-jähriges Jubiläum Kino: In „Transformers“ üben Spielzeugroboter Rache

nr. sieben

Mittelbayerische Wochenendausgabe

WWW.MITTELBAYERISCHE.DE SAMSTAG/SONNTAG 27./28. JUNI 2009

Und mittags gibt es Spaghetti...

Star-Koch Mario Gamba gibt sieben Tipps für eine gelungene Pasta

VON MARIO GAMBA
(AUFGEZEICHNET VON KATIA MEYER-TIEN)

Wenn ich an das Essen in meiner Kindheit denke, dann fallen mir die Spaghetti ein, die meine Oma in Mittelitalien gemacht hat, mit einer megagalaktischen Tomatensauce. Küche ohne Spoiler, sage ich. Sie hat schon um neun Uhr einen großen Topf mit Zwiebeln, Sellerie und Karotten auf den Herd gestellt, gewürzt, dazu Tomatendosen, je nach Saison mit frischen Tomaten vermischt. Ein Stück Bauchfleisch dazu, und dann hat sie das kochen lassen, ganz langsam, mit niedriger Temperatur. Später hat sie noch ein bisschen Rotwein dazu gegossen, um der Sauce Säure zu geben. Gegen Mittag war die Sauce fertig. Und fünf Minuten davor hat mein Opa noch frischen Parmesan darüber gerieben. Man hatte einfach den Geruch von dieser guten Sauce zusammen mit Spaghetti – das war phänomenal. Wer das auch haben will, für den habe ich hier sieben Tipps:

1. Das Nudelwasser: Wenn Sie Öl ins Wasser tun, dann bindet die Sauce nicht mehr. Das ist eine kopflose Ge-

wohnheit, das mit dem Öl. Öl können Sie bei gefüllter Pasta benutzen. Wenn Sie Ravioli in einen großen Fünf-Liter-Topf hineinschmeißen, dann müssen Sie Olivenöl dazugeben, damit die Ravioli nicht zusammenkleben. Weil das ein ganz anderes Mehl ist, das ist ein Weichmehl, und kein Hartweizen. Wenn Sie Olivenöl zu den Spaghetti geben, dann rutscht alles weg. Das ist nicht gut. Wenn das Wasser kocht, dann tun Sie Meersalz – ich nehme immer Meersalz – in den Topf. Der Topf muss halb geöffnet sein, damit das Wasser nicht überkocht. Ich nehme für etwas weniger als 100 Gramm Nudeln einen Liter Wasser. Wenn ich 300 Gramm mache, nehme ich immer fünf Liter. Es muss viel mehr Wasser als die Menge Pasta sein.

2. Die Nudeln: Man muss erstens darauf achten, dass die Nudeln aus Hartweizenmehl sind. Hartweizenmehl und Wasser und mehr nicht. Das ist überhaupt eines der gesündesten Lebensmittel, weil da gar keine Haltbarkeitsmittel dabei sind, nichts. Die Garzeit steht auf der Packung, acht Minuten, sieben Minuten, je nach Größe. Al dente, das ist die zweite Sache, bedeutet nicht, dass die Spaghetti roh sind. Sondern dass sie Biss haben. Das heißt, wenn Sie mit den Zähnen durchgehen, sollen sie in der Mitte noch eine leichte Festigkeit haben. Dann ist das al dente. Früher haben die Neapolitaner gesagt „grüne“ Spaghetti, ich möchte „grüne Spaghetti“, ich möchte „grünen Biss“ haben.

3. Die Tomaten: Für meine frischen Saucen – wenn ich ab und zu eine Tomatensauce mache – mag ich die Pachino. Das sind kleine Cherrytomaten, Herkunft Sizilien, die sind sehr gut zum Kochen.

4. Die Sauce: Ich habe noch nie so viele Spaghetti gegessen wie in meiner Küche im Acquarello. Meine Jungs haben wenig Zeit – da gibt es zu 99 Prozent immer Pasta beim Personalesen. Ich esse mit den Jungs und Mädels zusammen. Ich habe einmal vor acht Jahren versucht, Spaghetti Bolognese bei mir zuhause zu machen. Aber weil ich nie zuhause

bin, hatte ich gar nichts da, nur ein großes, schönes Entrecote für mich, aber ich habe zu mir gesagt „eins zu viert ist zu wenig“. Dann hatte ich natürlich Pasta, Trockenpasta, innerhalb von zehn Minuten kann man sie kochen. Dann habe ich dieses wunderschöne Stück Fleisch in grobe Würfel geschnitten, mit Rosmarin eine Tomatensauce gemacht, Spaghetti rein. Es kommt immer darauf an, wie Sie die Sache präsentieren. Glaubwürdig präsentieren und lebendig machen: Begeisterung.

5. Das Anrichten: Die Nudeln aus dem Wasser herausnehmen, abtropfen lassen und direkt mit der Sauce vermischen. Sie können auch noch eine Sauce kochen und extra dazu stellen, aber grundsätzlich würde ich die Spaghetti schon mit der Sauce vermischen, damit sie eine Bindung haben. Ganz zum Schluss den Käse darüber, ganz frisch gerieben.

6. Das Essen: Löffel oder Gabel? Mit der Gabel. Aber ab und zu nehme ich auch den Löffel. Deswegen schmecken sie mir trotzdem. Ich finde, das ist kein Fehler. Man muss da nicht so diktatorisch sein. Das Schöne im Leben ist, zu entdramatisieren.

7. Der Geschmack: Entweder es schmeckt, oder es schmeckt nicht, die Einstellung ist wichtig. Und wenn die Einstellung richtig ist, dann haben Sie Genuss. Das bedeutet, wenn Sie zu viele Konventionen machen, dann ist es kein Genuss mehr. Das ist genauso, wie wenn mir ein Winzer erklärt, warum sein Wein gut ist, und ich mache mir drei Stunden lang so einen Kopf. Dann probiere ich und bin nicht der gleichen Meinung. Entweder es schmeckt, oder es schmeckt nicht – Ansichtssache. Ein Kalbsfilet, ein Rinderfilet, ein Steinbutt, ein Salat, Sie können viel erzählen, Sie können sagen, wie toll diese Dinge sind. Aber am Schluss gilt: Die Richter sind Ihr Magen und Ihr Gaumen. Und nicht alle Richter sind gleich.



MARIO GAMBA

► Der Wahl-Münchner änderte vor 30 Jahren sein Leben und wurde vom Dolmetscher zum Koch. Er ging auf Reisen, um die Kunst des Kochens zu erlernen und die Gastronomie zu verstehen. Gamba lernte in den besten Restaurants Frankreichs. 1994 eröffnete er das Restaurant „Acquarello“ in München, 2000 erhielt es einen Michelin-Stern.

