

## Knoblauch nie pressen!

VON CORNELIA POLETTO

Ob Pizza, Pasta oder Parmesan - die Deutschen mögen's italienisch, auch wenn Wolfram Siebeck nimmermüde schimpft, „das Lutschen von Nudeln ist infantil“. Wir haben Claudia Poletto um die wichtigsten Tipps gebeten, wie man zu Hause am Herd alles richtig macht:



### Risotto rühren, rühren...?

Nicht bei mir! Es wird mit heißer Brühe aufgeossen, es köchelt, wieder auffüllen und einmal umrühren, köcheln..., bis die Reiskörner gar sind. Allzu viel rühren zerstört das Klebegerüst des Reises, und ich möchte ein sämiges Risotto. Am Ende zieht man den Topf vom Herd und rührt und rührt - denn jetzt kommen die kalte Butter und der Parmesan dazu und sorgen für die Bindung.

### Dosentomaten, ja oder 1 nein?

Wie oft bekommen wir in Deutschland Tomaten, die intensiv schmecken? Selten. Schauen Sie nach Dosen mit San-Marzano-Tomaten drin. Die werden hochreif geerntet und sofort

eingeweckt. Billige Dosen sind allerdings keine Alternative.

### Olivenöl ins Kochwasser der Spaghetti?

Niemals. Das Öl setzt sich auf die Pasta und macht sie schwer. Es gilt die Regel: Ein Liter Wasser, 100 Gramm Nudeln, 10 Gramm Salz. Ab und an wird umgerührt, damit nichts zusammenklebt.

### Das schnellste tolle Pastagericht?

Spaghetti aglio e olio. In die nicht zu heiße Pfanne kommen kaltgepresstes Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Salz. Darin werden die gekochten Spaghetti geschwenkt. Bitte: Den Knoblauch mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden oder hacken; denn durch die Knoblauchpresse gedrückt wird er Ritter und aufdringlich.

### Tomatensoße stundenlang einkochen?

Ja. Ich nehme zur Hälfte frische Strauchtomaten, meistens Roma, und zur Hälfte San-Marzano-Tomaten aus der Dose. Tomaten enthalten viel Wasser, so zwei, drei Stunden dürfen die schon köcheln, damit der Sugo dick wird wie Brei.

### Pecorino oder Parmesan?

Parmesan ist aus Kuhmilch und etwas milder, ich mag den kräftigen Pecorino vom Schaf, das ist aber nicht jedermanns Geschmack - und passt eher zu würzigen Gerichten, Pasta mit Power.

### Farfalle, Penne, Orechiette, Fettucine...-welche Soße zu welcher Pastasorte?

Kurz gesagt: Je feiner die Soße, desto dünner die Nudel. Ein deftiges Wildragout: dicke Penne. Zu Trüffeln: zarte Tagliatelle.

### Pasta kalt abschrecken?

Eigentlich nicht. Doch wenn sich das Essen verzögert, besser als die Nudeln weich zu kochen, kaltes Wasser drüber und später in der Soße kurz erwärmen.

**Tomatenmark ist okay?** Nein. Ich finde es zu künstlich, es erinnert mich mit seiner Intensität an Glutamat.

### Und was gibt's Italienisches an Weihnachten, Frau Poletto?

Tortellini in brodo ist klassisch, auch ein gebratener Kapaun und Panettone.

— Im Verlag Zabert Sandmann ist gerade „Polettos Kochschule“ erschienen (19,95 Euro); bei Gräfe und Unzer gibt es das Kochbuch „alles Poletto!“ (19,90 Euro).