

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

Rezept: Clemens Chamai



Zutaten (für 2 Personen):

Nudel:

- 415g Mehl (Typ 405, gesiebt)
- 10g Salz
- 1 EL Wasser
- 4 Eier

Aglio e Olio e Peperoncino:

- 100ml Wasser
- 100ml Olivenöl
- 6-8 Zehen Knoblauch
- 1 Chilischote
- 15g Salz
- Parmesan und Basilikumblätter nach Bedarf

Zubereitung:

Wer die Nudeln nicht selber macht, fängt bei 5. an!

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz und dem Wasser in einer Küchenmaschine 2 Minuten vermengen.
2. Die Eier in einen Messerbecher schlagen und evtl. auf 200ml mit Wasser auffüllen.
3. Die Eier zum Mehl geben und so lange (mind. 5 Minuten) mit einem Knethacken in der Küchenmaschine kneten bis eine homogene Masse entsteht. Diese 15 Minuten, luftdicht im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Nudelteig vierteln und die einzelnen Teiglinge mit der Nudelmaschine verarbeiten. Wenn alle Nudeln sofort verzehrt werden, können sie einfach zur Seite gestellt werden. Ansonsten aufhängen und trocknen. Oder nochmal mit Mehl bestreuen, zu kompakten Nestern legen und weg frieren.
5. Chilischote entkernen und in einen Messerbecher mit dem Wasser, Öl und dem Salz geben.
6. Knoblauch schälen, halbieren und entkernen. Dann 6x blanchieren und mit in den Messbecher geben. Alles mit einem Stabmixer gut zerkleinern, durch ein Sieb in eine Pfanne geben und mit wenig Hitze erwärmen. Mit einem Löffeln das Grobe aus dem Sieb nehmen und hinterher als Topping benutzen.
7. Die Nudeln 2 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und in der Pfanne mit der Emulsion schwenken.
8. Nudeln aus der Pfanne auf einen vorgewärmten Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen, Topping drauf geben und mit Basilikumblättern garnieren.

Anmerkung:

Keine Berührungsängste mit diesem Klassiker! Der Knoblauch verliert durch das wiederholte blanchieren seine unangenehmen Eigenschaften und behält ein nussiges Aroma.

Weinempfehlung:

Spätburgunder, Weingut Pieper, Mittelrhein