

Tagliatelle mit Steinpilzen und Salbei — Getrocknete Steinpilze gibt es in sehr unterschiedlicher Qualität (siehe Seite 749). Das Einweichwasser ist voller Aroma und sollte bei diesem Rezept unbedingt mitverwendet werden.

Tagliatelle con porcini e salvia

Für 4 Personen

75 g getrocknete Steinpilze
Schale von 1 Zitrone
100 g Butter
2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
10 frische Salbeiblätter, grob gehackt
1 getrocknete Chilischote, zerkrümelt
100 ml Doppelrahm
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
450 g frische Tagliatelle (*Pasta all'uovo*, Seite 152) oder 320 getrocknete
50 g frisch geriebener Parmesan

Die Steinpilze 20 Minuten in 450 ml heißem Wasser einweichen. Die Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Die Pilze abgießen und das Wasser aufheben. Pilze abspülen und grob hacken. Das Wasser durch ein feines, mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb oder ein Passiertuch gießen. — Die Butter in einem Topf mit dickem Boden zerlassen und den Knoblauch, den Salbei und den Chili hineingeben. Etwa 5 Minuten dünsten, bis der Knoblauch goldgelb ist, dann die Steinpilze dazugeben. Braten, bis die Pilze weich sind, dann das Pilzwasser angießen und eine Minute kochen, sodass die Flüssigkeit weitgehend absorbiert wird. Den Rahm und die Zitronenzesten einrühren und zu einer cremig-dickflüssigen Sauce einkochen. Abschmecken. — Die getrockneten Tagliatelle in siedendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten *al dente* kochen (frische brauchen nicht so lange), dann abtropfen lassen. Zur Sauce geben und gut darin wenden. Auf vorgewärmten Tellern servieren und Parmesan dazu reichen.

Tagliatelle mit Zucchini und Rotbarben

Tagliatelle con zucchini e triglie

Für 4 Personen

450 g frische Tagliatelle (*Pasta ligure*, Seite 153) oder 320 getrocknete
4 Rotbarben (je 350 g), vom Fischhändler filetiert
500 g Zucchini
3 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
6 San-Marzano-Tomaten, gehäutet wie auf Seite 751 beschrieben und grob gehackt
2 Zitronen
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 EL Basilikumblätter
Gutes Olivenöl

Die Filets quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und auf der groben Seite der Reibe schräg reiben. In ein Küchensieb geben und 1 Esslöffel Salz darüberstreuen. 15 Minuten stehen lassen, dann die Flüssigkeit ausdrücken. Eine Zitrone auspressen, die andere in Viertel schneiden. — 1 Teelöffel Öl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen und den Knoblauch darin leicht braun werden lassen. Die Tomaten und die Hälfte des Basilikums dazugeben und mit Salz würzen. 15 Minuten kochen. — Die Tagliatelle in siedendem Salzwasser *al dente* kochen, durch ein Sieb abgießen. — Die Fischstreifen in die heiße Tomatensauce geben und den Zitronensaft darübergießen. Den Fisch würzen, dann in die Sauce rühren. Die Pasta und die Zucchini unter die Sauce mischen und zum Schluss die restlichen Basilikumblätter hinzufügen. — Mit Olivenöl beträufelt servieren und die Zitronenviertel dazu reichen.

Tagliatelle mit Garnelen und Erbsen — Wir verwenden die kleinen dunklen, schon geschälten Kaltwassergarnelen, jene Sorte, mit der man in Norddeutschland die traditionellen Krabbenbrote belegt.

Tagliatelle con gamberi e piselli

Für 4 Personen

300 g Garnelen
500 g Erbsen
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
Frisch gepresster Saft von 1 Zitrone
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
450 g frische Tagliatelle (*Pasta ligure*, Seite 153) oder 320 getrocknete
2 EL grob gehackte Minzeblätter
150 g Butter

Die Hälfte der Butter in einem Topf mit schwerem Boden zerlassen und den Knoblauch darin weich dünsten, dann die Garnelen dazugeben. Umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des Zitronensafts hinzufügen. — Die Erbsen in Salzwasser garen, abtropfen lassen und zu den Garnelen geben. — Die Tagliatelle in siedendem Salzwasser *al dente* kochen, abtropfen lassen und zu den Garnelen und Erbsen geben. Dann mit der Minze, der restlichen Butter und dem übrigen Zitronensaft mischen, abschmecken und servieren.

Tagliatelle mit Kaisergranat und Ricotta — Die Idee, Fisch oder Meeresfrüchte mit Ricotta zu kombinieren, haben wir im berühmten Restaurant «Romano» in Viareggio kennengelernt. Hier ergibt der cremige Käse im Verbund mit den frisch gekochten Kaisergranaten ein sehr spezielles sommerliches Pastagericht.

Tagliatelle con scampi e ricotta

Für 4 Personen

450 g frische Tagliatelle (*Pasta ligure*, Seite 153) oder 320 getrocknete
2 kg Kaisergranate
1 Zitronen, Schale abgerieben und Saft ausgepresst
1 getrocknete Chilischote, zerkrümelt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
300 g Ricotta
Gutes Olivenöl
3 EL Basilikumblätter
1 Zitrone, längs in Spalten geschnitten

Den Ricotta mit einer Gabel leicht auflockern, die abgeriebene Zitronenschale und die Hälfte des Safts hinzufügen, dann das Olivenöl einrühren. Kräftig abschmecken. — Die Kaisergranate 2 Minuten in siedendem Salzwasser kochen, abtropfen lassen und aus den Schalen lösen. Jede der Länge nach halbieren. Noch warm den Chili dazufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas gutem Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. — Die Tagliatelle in reichlich siedendem Salzwasser *al dente* kochen, abgießen und mit dem Ricotta mischen. Die Kaisergranate und das zerzupfte Basilikum hinzufügen. — Mit Zitronenspalten servieren.