

markus holzer

Pasta on the rocks

geheimnisse des
mountain dining

Spannende Geschichten über
Pasta, Köche und Südtirol



Pasta on the rocks

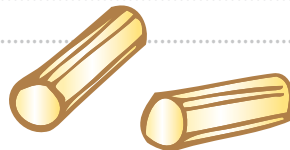
geheimnisse des
mountain dining

*Spannende Geschichten über
Pasta, Köche und Südtirol*

markus holzer



| | |
|--|-----|
| Vorwort | 4 |
| Herzlichen Dank | 6 |
| Vorausgeschickt | 8 |
| Nützliche Tipps und Hinweise zur Anwendung der Rezepte | 10 |
| Grundrezepte | 18 |
| 1. Aller Anfang ist schwer | 20 |
| 2. Die Quellen meines guten Geschmacks | 30 |
| 3. Die Eier mit dem glatten Teig | 42 |
| 4. Pasta asciutta al dente, aber bitte nicht als Beilage | 54 |
| 5. Agro, Fabio & Gabriele | 68 |
| 6. Warum klebt der Sugo nicht an der Nudel? - Darf's ein bisschen Fett sein? | 80 |
| 7. Heimvorteil: Warum wir bei Bedarf Italiener, Österreicher und Deutsche sind | 92 |
| 8. Warum Parmesan kein Käse ist | 104 |
| 9. Ravioli(s) sind (nicht) immer rund | 114 |
| 10. Je tiefer das Tal, desto besser die Kartoffel | 124 |
| 11. Die Heiligen Drei Zinnen | 136 |
| 12. Reinhold, Giorgio und der Eismann | 148 |
| 13. Lasagne | 160 |
| 14. Lehrlinge und Wutausbrüche | 170 |
| 15. Seeerrrvviiiiiiiicccceeee!!!! | 184 |
| 16. Esskulturen und Stammgäste | 194 |
| 17. Schlutzige Krapfen und der schwarze Gürtel | 206 |
| 18. Spaghettata | 216 |
| 19. Die Kunst der Verwertung | 226 |
| 20. Nudeln als Konserve | 236 |
| 21. Zwei Bretter, die die Welt bedeuten | 246 |
| 22. Äpfel, Wein und Markenspeck | 256 |
| 23. Auf und ... nieder, immer wieder | 268 |
| 24. Sterneregen oder Essen ist mein Leibgericht | 278 |
| 25. Pasta (on the) rocks | 290 |
| Zu guter Letzt | 302 |
| Stichwortsuche | 309 |







1. aller anfang ist schwer!

Wie der Titel schon sagt, ich war nicht immer ein guter Koch, würde sogar behaupten, ich war besonders untalentierte. Jedenfalls empfand ich es selber stets so. Rührte ich als Kind zuhause den Milchreis um, brannte er trotzdem an. In der Hütte, die meine Eltern gepachtet hatten, war ich Tellerkosmetiker und begann dann langsam, den Köchen mit zu helfen. Die Kekse, die ich ins Backrohr schob, waren meistens schon in Sterzing (von Südtirol aus gesehen, kurz vor dem „Brenner“) – am Verbrennen also. Meine Kuchen glichen einem Vulkankrater – in der Mitte ein tiefes Loch und schwarz. Ich schaffte es immer, viel zu viel Salate vorzubereiten, die dann schon beinahe von alleine den Weg in die Tonne fanden.

Meine ersten Gehversuche beim „Strauben“ backen (eine Süßspeise aus meiner Heimat) – katastrophürchterlich. Dazu eine kurze Erklärung: Eine Straube (oder ein Strauben) wird zubereitet, indem man eine Art Pfannkuchenteig durch einen Trichter ins heiße Backfett rinnen lässt. Dabei entstehen recht abenteuerliche Formen. Bei mir waren sie meistens besonders abenteuerlich. Entweder ich vergaß, das Gebäck umzudrehen, dann gab es die Yin & Yang-Straube – auf einer Seite schwarz, auf der anderen weiß. Oder der Teig war zu flüssig und das Ding zerfiel in tausend Bestandteile. Manchmal war er zu dickflüssig und ich musste ihn durch den Trichter „locken“. Am häufigsten aber vergaß ich, dass ich die Flamme unter dem Backfett eingeschaltet hatte. Wenn von den Köchen der Kommentar kam „Welche Straße möchtest du heute teeren?“ dann wusste ich, dass es in meinem Fettöpfchen heiß herging und das Frittieröl wieder einmal kohlschwarz war.

Abgesehen davon, hatte ich noch ein paar weitere Eigenschaften, die nicht unbedingt für eine Karriere als Koch sprachen. Ich war vor allem langsam. Ich ging langsam, ich dachte langsam, ich „checkte“ langsam, ich kochte langsam, ich aß langsam ... das einzige was schnell ging, ich wurde schnell müde. Natürlich durfte ich mir deswegen viel von meinen Kollegen anhören. An einem Ort hieß es „Würdest du bitte mal den ersten Gang rein machen? Du läufst ja auf Stuhl-Gang!“ Andernorts hatte mir ein Mitarbeiter den Spitznamen „Landsmann“ gegeben, weil

er aus derselben Ecke Südtirols wie ich stammte. Was reimt sich auf „Landsmann“? Richtig „langsam“! Das wurde natürlich voll ausgekostet. In Florenz holte mich mein Chef zur Seite und sagte mir, ich sei etwas zu langsam. Hier muss ich zu meiner Verteidigung sagen, dass zu der Zeit absolut nichts los war und alle in der Küche (inklusive des Küchenchefs) rumstanden und Eier schaukelten. Warum er mich rausholte, weiß ich nicht, aber ok. Dies nistete sich natürlich alles in meinem Kopf ein und ich wurde eher noch langsamer.

Was außerdem noch furchtbar war, mein Ordnungssinn. Auf meinem Arbeitsplatz herrschte immer das absolute, totale Chaos. Schnitt ich ein Bund Schnittlauch, so fand man diesen in der ganzen Küche. Ich schaffte es immer, den gesamten Herd wegen eines einzigen Gerichts zu versauen. Meine Kochjacke war eine Katastrophe. An ihr konnte man genau ablesen, was ich an diesem Tag gemacht hatte. Hatte ich meine Mise-en-place (Für Nichtköche: Meine Vorbereitungen für den Mittags- bzw. Abendservice) abgeschlossen, schaffte ich es nie, meinen Arbeitsplatz aufzuräumen, bevor der Service los ging. Nein, währenddessen wurde das Chaos noch größer. Auf den Regalen konnte man schreiben, im Kühlschrank befand sich vieles, was schon fast wieder lebendig wurde. Ich verwendete für alles unpraktische Behälter, sodass die Unordnung noch größer wurde und ich immer am Suchen war. Das kostete nicht nur meinen Mitarbeitern Nerven, sondern auch mich.

Was noch gegen mein Talent sprach, war das Resultat meiner Gesellenprüfung. Ich hatte zuvor meine Matura am Realgymnasium abgeschlossen. Was auch „Reifeprüfung“ genannt wurde, ist heute von jedem mit links zu schaffen. Ich hatte mein Abitur und war Tellerwäscher, wofür es ja auch keiner besonderen Einschulung bedarf. Aber zurück zum Thema Lehrabschlussprüfung. Ich fühlte mich natürlich super schlau, als 20-jähriger unter lauter 15-jährigen und natürlich auch deshalb, weil ich mit meinem Abschluss in der 2. Klasse einsteigen durfte. Dann ließ ich auch die 3. Klasse aus und trat direkt zur Prüfung an. Was folgte, kann sich der Leser sicher denken, ich fiel durch.





Alles Gute –
und mach mal
deine Prüfung,
du Hobbykoch!



Ob Grund-, Mittel- und Oberschulabschluss, Zweisprachigkeit oder Führerschein, ich hatte bisher noch jede Prüfung im ersten Anlauf bestanden und war in der Schule stets im oberen Drittel bei den Bewertungen. Das war für mich natürlich ein herber Rückschlag. Ich hatte lange nicht mehr geheult, aber auf der Heimfahrt flennte ich Rotz und Wasser. Mein Selbstwertgefühl war im Keller. Aber von da an war mir klar, es kann nur mehr aufwärts gehen. Ich begann, selber Witze über meine nicht bestandene Prüfung zu reißen und konnte Gott sei Dank auch noch darüber lachen. An meinem Arbeitsplatz in München gab es zum Abschied für jeden ein Buch, in das die Mitarbeiter eine Widmung hinein schrieben. Eine davon lautete „Alles Gute – und mach mal deine Prüfung, du Hobbykoch! 😊“.

Ich möchte meine Leserinnen und Leser beruhigen, ihr haltet hier nicht ein Buch eines Hobbykochs in Händen. Ihr könnt mir trotzdem vertrauen. Ich machte meine Prüfung schließlich ein Jahr später. Auch lasse ich kaum noch Kekse anbrennen, geschweige denn Milchreis. Meinen Ordnungssinn und meinen Putzfimmel könnte man mittlerweile fast schon als penetrant bezeichnen – wer daran zweifelt, sollte einmal mit meinen Mitarbeitern reden. Schnell bin ich vielleicht immer noch nicht, aber ich finde Wege, um Zeit zu sparen und meine Aufgaben schneller zu erledigen.

Wie es dazu kam, dass auch ich, als scheinbar unbrauchbarer Gehilfe, ein Talent zum Kochen entwickelte, werdet ihr im weiteren Verlauf dieses Buches erfahren.



cannelloni mit Kürbisfüllung, pecorino und Amarettobutter

EINKAUFLISTE

 4 Personen

Teigblätter

300 g helles Weizenmehl
200 g Hartweizengrieß
4 Eier + Wasser
(zusammen 230g)

Kürbispaste

1 kleiner Kürbis
Sternanis

Kürbisfüllung

250g Kürbispaste
50g Mascarpone
100g Ricotta
100g gekochte und
passierte Kartoffeln
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

Fertigstellung

4 Amarettokekse
50g Butter
frisch geriebener Pecorino
(gereifter Schafskäse)

ZUBEREITUNG **

Aus den Zutaten kneten wir einen Teig und wickeln ihn für 10 Minuten in Klarsichtfolie ein. Wir verarbeiten ihn zu Lasagneblättern, wie in der Einleitung beschrieben (Seite 15). Dann die Nudelblätter in 8 x 12 cm große Rechtecke schneiden.

Den Kürbis schneiden wir in faustgroße Stücke. Diese wickeln wir mit dem Sternanis in Alufolie und garen ihn bei 180°C ungefähr 30 Minuten im Backrohr. Sobald er gar ist, Schale und Kerne entfernen und im Mixer zerkleinern.

Wir mischen alle Zutaten in einer großen Schüssel, schmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab. Auf die kurze Seite der Nudelblätter geben wir mit einem Spritzbeutel einen Streifen Füllung und rollen sie ein.

Die Cannelloni wärmen wir für 10 Minuten im 150°C heißen Backrohr. Währenddessen lassen wir in einem Töpfchen die Butter bräunen und fügen die Amaretti hinzu. Die Cannelloni aus dem Rohr nehmen, mit Pecorino und Amarettobutter bestreuen.



Entweder man mag Kürbis oder man verschmählt ihn. Sein süßlicher Geschmack lässt sich sehr vielseitig kombinieren. Es darf auch ein bisschen verrückt zugehen, hier etwa mit Amarettokeksen.



In seiner direkten Sprache, stellt Markus Holzer, der eingefleischte Südtiroler Jungkoch, den Leserinnen und Lesern seine Welt der Pasta und Nudeln vor.

Auf humorvolle und unterhaltsame Weise, werden die verschiedensten Geheimnisse gelüftet. Wie man es schafft, dass die Sauce an der Nudel hängenbleibt und nicht nur am Tellerboden. Warum das Abschrecken der Nudeln mit kaltem Wasser Sünde ist. Viele weitere wertvolle Tipps, direkt aus seiner Mountain Dining Küche in Innichen.

Dies alles wird verpackt, in spannende Geschichten aus seiner Zeit in Deutschland, Italien und natürlich Südtirol. Wobei auch nicht immer alles glatt lief. Er wirft einen Blick auf seine Landsleute, seine Heimat Südtirol und verschafft einen einzigartigen Einblick in das Leben der Köche.

— 29,70 € —

ISBN 978-88-908977-0-2



9 788890 897702

75 pasta-rezepte zum nachkochen
und spannende geschichten über
pasta, köche und südtirol