

SPAGHETTI ROYAL

Edler Hummer und bodenständige Spaghetti vereinen sich in diesem Rezept zu einem unwiderstehlichen Gericht. Vor allem die Sauce lädt zum Schwärmen ein. Dazu gibt es perfekt harmonisierende Weine von Spitzensommeliers.

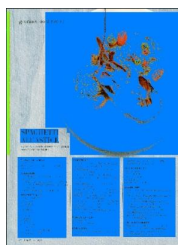


Diego Roberto Magro, Küchenchef «Ristorante Conti» in Zürich, bezieht den Hummer aus Maine.

TEXT LARISSA SCHMID

Spaghetti sind ein Klassiker der italienischen Küche. Sie sind vielfältig einsetzbar und besonders in der Kombination mit edlem Hummer ein purer Gaumenschmaus, ein wahres Fest. Genau das verstehen die Italiener besonders gut: aus jeder Mahlzeit ein Fest zu machen. «Alles wird mit grosser Hin-

gabe und Leidenschaft zelebriert», schwärmt Diego Roberto Magro, Küchenchef des «Ristorante Conti» beim Zürcher Opernhaus. Sein Rezept für die Spaghetti all'astice sind das beste Beispiel hierfür. Al dente gegarte Spaghetti, gepaart mit cremiger, meereswürziger Sauce, gekrönt von frischem Hummer sind alles andere als Fast Food. Die Zubereitung dauert nämlich fast drei Stunden. Den Hummer bezieht Magro aus Maine an der amerikanischen Ostküste. «Grundsätzlich sollte man Hummer nie länger als fünf Minuten garen, sonst wird das Fleisch zäh», rät Magro. Nach dem Kochen halbiert er das nun leuchtend rote Krustentier und löst die Scheren aus. Danach bereitet er die Sauce zu. Hier sind die wichtigste Zutat die Hummerkarkassen. Sie werden gemeinsam mit dem Gemüse geröstet, anschliessend mit Weisswein abgelöscht und mit Butter sowie Gemüsefond und einer Mehlschwitze eingekocht. Hinzu kommen die Spaghetti. Ein Gericht, das unsere Weinexperten bei der Paarung herausfordert.



PASTA UND WEIN ENTFÜHREN NACH ITALIEN

Schon in der Nase zeigt sich die wunderbare und intensive Frucht der Sauvignon-Blanc-Traube. Am Gaumen offenbart sich der der elegante Holzausbau mit der Traube Semillion, die dem Wein Eleganz und einen langen Abgang gibt. Ein wunderbarer Wein, der zu vielen Gerichten passt, auch zum Apéro, doch zu einem Gericht wie Spaghetti all'astice die perfekte Begleitung. Frucht, Frische, Körper und tolle Säurestruktur. Mit dieser Pasta und diesem Wein fühlt man sich im «Ristorante Conti» wie im Urlaub in Italien.

Marchesi Antinori, Conte della Vipera 2017, CHF 26,50
bindella.ch



Pietro Prestito,
Geschäftsführer
«Ristorante
Klingler's», Zürich.



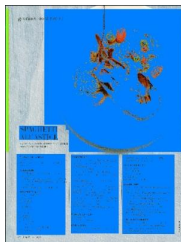
EIN MODERNER WEISSER, PERFEKT ZU MEERESFRÜCHTEN



Madeleine Löhner,
Sommelière
«Parkhotel
Vitznau», Vitznau.

Ausschlaggebend für meine Wahl ist das meersalzige Aroma der perfekt gekochten Sauce, die eine ebenso cremige Textur aufweist, und der elegante Geschmack des Hummers. Der Casòn Bianco ist ein Weisswein mit einem intensiven Bukett, er präsentiert sich fruchtig und exotisch in der Nase, im Geschmack bietet er eine kraftvolle, trockene Struktur mit frischer Säure und leicht salzigen, doch trotzdem restsüßigen Aromen. Die mineralische Würze dieses Weins ist ein fantastischer Gegensatz zum leicht süßlichen Hummerfleisch.

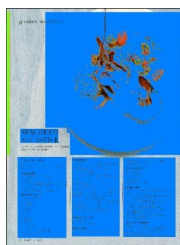
Alois Lageder, Casòn Bianco 2015, CHF 44,50
bindella.ch



SPAGHETTI ALL'ASTICE

FOOD PAIRING





ZUTATEN FÜR HUMMER

2-4 Hummer
 (je nach Hunger einen halben oder ganzen Hummer pro Person)

ZUBEREITUNG

- In einem grossen Kochtopf reichlich Wasser zum Kochen bringen.
- Hummer ins Wasser geben und nach ca. 5 Minuten herausnehmen. Halbieren, ausnehmen und aus der Karkasse lösen.
- Die Karkassen für die Sauce beiseitestellen.

ZUTATEN FÜR SAUCE

50 g Stangensellerie
 50 g Karotten
 50 g Schalotten
 50 g Lauch
 etwas Olivenöl
 40 g Tomatenmark
 8 cl Cognac
 1 dl Weisswein
 120 g Butter
 4 dl Gemüsefond
 2 dl Tomatensauce
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken
 50 g Roux (Mehlschwitze)

ZUBEREITUNG

- Stangensellerie, Karotten, Schalotten und Lauch rüsten und in grobe Stücke schneiden.
- Das Gemüse zusammen mit den Karkassen in etwas Olivenöl anrösten.
- Tomatenmark dazugeben und mitrösten.
- Das Ganze mit Cognac ablöschen und einkochen lassen.
- Anschliessend mit Weisswein ablöschen und nochmals reduzieren.
- Wenn die Sauce einreduziert ist, die Butter dazugeben und alles langsam auf kleiner Flamme aufkochen. Mit Gemüsefond auffüllen und

ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

- Tomatensauce beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals ca. ½ Stunde köcheln lassen.
- Die Sauce durch ein Sieb passieren.
- Mit Roux (Mehlschwitze) auf die gewünschte Konsistenz abbinden.

ZUTATEN FÜR PASTA

400 g Spaghetti
 Salz für das Pastawasser

ZUBEREITUNG

- In einem grossen Kochtopf reichlich Wasser zum Kochen bringen.

- Salz hinzufügen und Spaghetti hineingeben.
- Spaghetti al dente kochen und abgiessen.

ZUTATEN FÜR FINISH

40 g Knoblauch
 60 g Peperoncini
 200 g Datteltomaten
 wenig Olivenöl
 etwas Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- Knoblauch und Peperoncini mit ein wenig Olivenöl leicht andünsten.
- Hummersauce und Datteltomaten dazugeben. Die Sauce kurz aufkochen lassen.
- Die Hummerschwänze dazugeben und in der Sauce kurz erwärmen. Dann die Hummerschwänze wieder herausnehmen und warmstellen.
- Die gekochten Spaghetti zur Sauce geben, Petersilie beifügen und alles gut vermischen.
- Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Hummer darauf platzieren.

TIPP DES KÜCHENCHEFS

«Geben Sie nicht alle Hummer gleichzeitig in den Topf, sonst kühlt das Kochwasser zu sehr aus. Das Wasser muss immer sprudelnd kochen.»
 Diego Roberto Magro, «Ristorante Conti», Zürich